



Accessions 414.082

Shelf No. 8009.15

FOUNDED 1852

SICUT PATRIBUS SIT DEUS NOBIS

BOSTONIA CONDITA A.D. 1630.

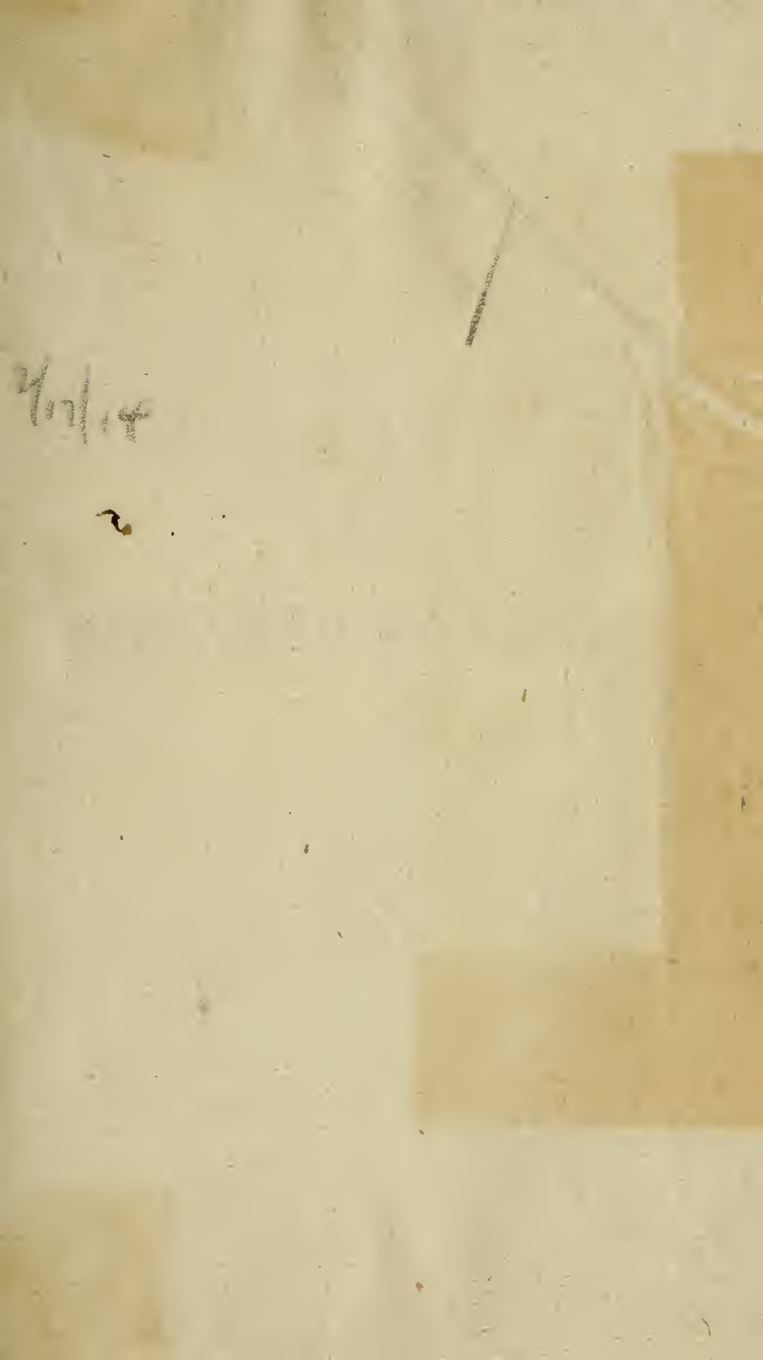
CIVITATIS REGIMINE DONATA A.D. 1822.

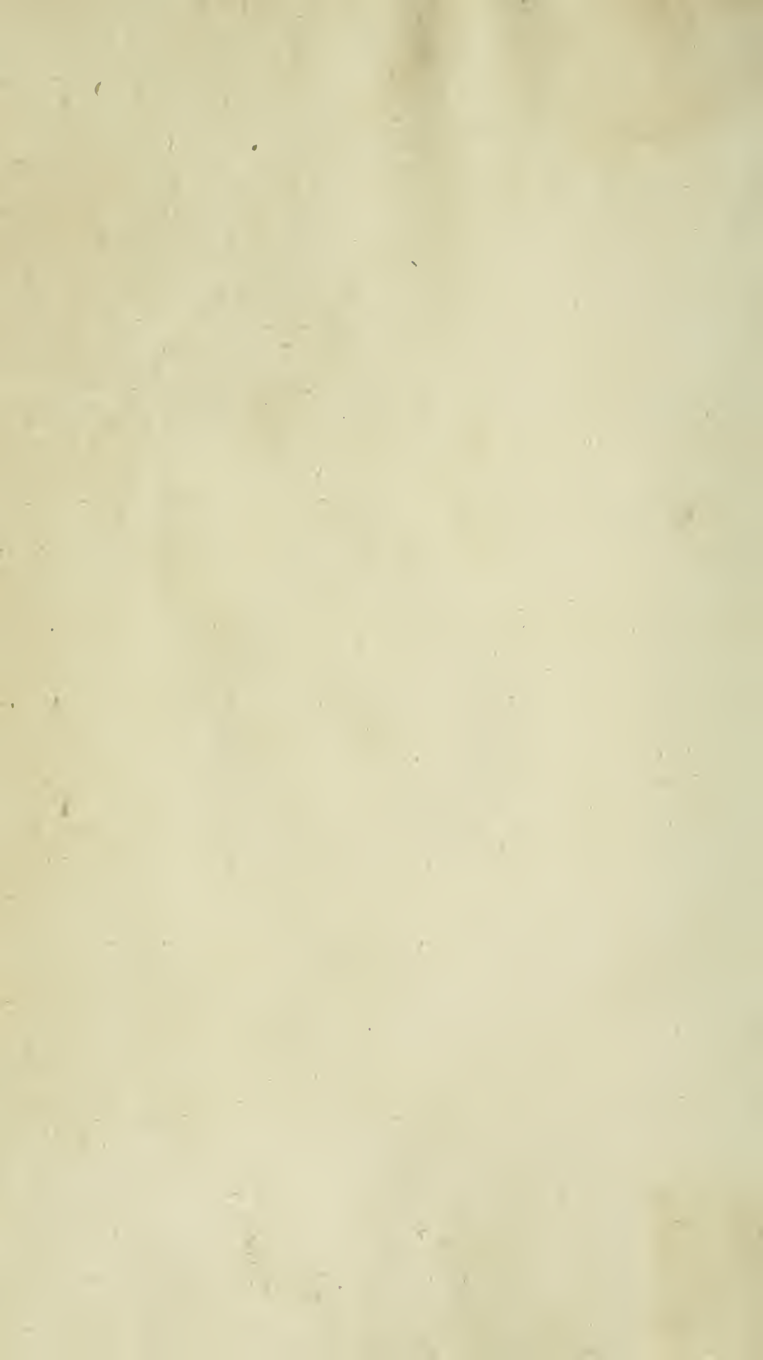
BOSTON PUBLIC LIBRARY

GIVEN BY

Howard P. Arnold,

May 19, 1888.





MANUEL
DES
AMPHITRYONS.

Deux exemplaires de cet Ouvrage ont été déposés à la Bibliothèque impériale. On poursuivra les Contrefacteurs selon toute la rigueur des lois.





Tourcaty del. et Sculp.

Position de la main, du couteau et de la fourchette à découper.

MANUEL
DES
AMPHITRYONS;

CONTENANT

Un Traité de la Dissection des viandes à table, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des Élémens de Politesse gourmande.

Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres;

Orné d'un grand nombre de Planches gravées en taille-douce.

Par l'Auteur de l'Almanach des Gourmands.

> Le véritable Amphitryon
> Est l'Amphitryon où l'on dîne.
>
> Molière.

À PARIS,

Chez Capelle et Renand, Libraires-Commissionnaires, rue J. J. Rousseau.

M. DCCC. VIII.

AVIS.

On souscrit chez les mêmes Libraires pour la troisième année du Journal des Gourmands et des Belles*, dont il paroît tous les mois un cahier* in-18*, avec une gravure à chaque trimestre. Prix,* 12 *fr. franc de port par la poste dans toute l'étendue de l'Empire français. On ne peut souscrire que pour une année.*

On trouve chez eux des Collections de ce Journal *au prix de* 12 *fr. chaque année.*

On ne vend aucun cahier séparément.

*On pourra se procurer chez les mêmes Libraires, des Collections de l'*Almanach des Gourmands. *Chaque année, formant un fort vol.* in-18 *avec fig., se vend* 1 *fr.* 80 *cent. et* 2 *fr.* 25 *cent. franc de port. La sixième est* sous presse.

414,082

PRÉFACE.

CE n'est pas seulement de nos jours que l'on commence à attacher quelqu'importance à la théorie de la bonne chère ; et sans parler des Romains, qui avoient poussé le luxe de la table à un degré de munificence et de prodigalité que probablement nous n'atteindrons jamais, dès le seizième siècle de notre ère, on s'occupoit en France, et même très-sérieusement, de tout ce qui pouvoit concourir à la plus grande perfection de l'Art alimentaire.

Ecoutons Montaigne nous raconter, dans son langage aimable et naïf, ce qui lui arriva avec un Italien qui avoit servi de maître d'hôtel au Cardinal Caraffe juqu'à sa mort, et que notre philosophe prenoit quelquefois plaisir à entretenir.

« Je lui faisoy compter de sa charge.
» Il m'a fait un discours de cette science
» de gueule, avec une gravité et con-
» tenance magistrale comme s'il m'eust
» parlé de quelque grand poinct de
» Theologie. Il m'a déchiffré une diffé-
» rence d'appetits : celuy qu'on a à
» jeun, qu'on a après le second et tiers
» service : les moyens tantost de l'e-
» veiller et picquer : la police de ses
» sauces premierement en general, et
» puis particularisant les qualitez des
» ingrediens et leurs effects : les diffe-
» rences des salades selon leur saison,
» celle qui doit estre reschauffée, celle
» qui veut estre servie froide, la façon
» de les orner et embellir, pour les
» rendre encores plaisantes à la veue.
» Apres cela il est entré sur l'ordre du
» service, plein de belles et importan-
» tes considérations : et tout cela enflé

» de riches et magnifiques paroles ; et
» celles-mesmes qu'on employe à trai-
» ter du gouvernement d'un Empire ».

Il est démontré, par ces paroles, que l'art de la gueule, pour nous servir des termes de Montaigne, avoit déjà fait de grands progrès en France du temps de Charles IX ; il y avoit été apporté par Catherine de Médicis, sa mère, car il florissoit depuis long-temps en Italie, où à la voix des Médicis les arts s'étoient réveillés après un sommeil de 14 siècles.

Sans les troubles de la Ligue et ceux qui suivirent le règne, hélas ! trop court, du plus grand des Henri; sans le despotisme du Cardinal de Richelieu, le tempérament cacochyme de Louis XIII, et la ridicule guerre de la Fronde, il est à présumer que cet art auroit fait des progrès bien plus rapides encore. L'éclat que les conquêtes de Louis XIV jetèrent sur

ce règne à jamais mémorable, et la protection signalée que ce Prince accorda aux Sciences, aux Lettres et aux Arts, firent naître ou développèrent le génie d'une foule de grands hommes dans tous les genres. La cuisine eut aussi les siens; et si la Postérité ne nous a conservé que le nom de Watel et celui du Marquis de Bichamel, dont l'un s'est immortalisé par sa mort, et l'autre par le procédé qu'il trouva pour apprêter à la crême le turbot et la morue, il ne faut pas en conclure qu'il n'y a pas eu de grands cuisiniers dans le siècle de Louis-le-Grand : mais il n'en est pas de cet art comme de tous les autres; ceux qui s'y distinguent le plus sont à peine connus, même de leurs contemporains. On jouit avec délices du résultat de leurs travaux, sans leur tenir compte des jouissances ineffables qu'ils nous

procurent, et ils ne retirent guère de leurs fatigues continuelles qu'une santé délabrée, une vie courte et valétudinaire, et une fortune souvent incertaine et presque toujours médiocre. Ils passent leurs plus beaux jours dans le feu et dans l'obscurité, et leurs derniers dans une indigence trop souvent voisine de la détresse. Mais l'auteur du Cid ne fut pas plus heureux, et ce rapprochement doit servir à les consoler.

La Régence et le règne de Louis XV furent un temps plus favorable encore à l'Art alimentaire ; la longue paix qui suivit le Traité d'Utrecht, les grandes fortunes de finance qui furent la suite du Système et de la ruine de l'État; la vie tranquille et voluptueuse d'un Monarque moins occupé de sa gloire que de ses jouissances privées ; le caractère de ses courtisans, plus amis des plaisirs des sens

que de ceux de l'esprit ; les goûts sensuels et voluptueux de Philippe, dont les orgies avoient servi de modèles aux petits soupers, tout contribua à donner, sous ce Prince, une grande importance aux arts alimentaires. On connut toutes les jouissances que procure une chère délicate et recherchée ; on raffina sur toutes les parties de la cuisine et de l'office, et les soupers du Roi, des Princes et de quelques courtisans furent cités comme le *nec plus ultrà* de ce que l'art de Comus pouvoit offrir de plus délicieux et de plus savant.

La mort inopinée de ce Monarque, que la Nature avoit constitué pour vivre un siècle, mais que l'abus qu'il fit de ses dons les plus précieux, fit périr à 64 ans, porta un coup mortel à la bonne chère. Son successeur, jeune et vigoureux, mangeoit avec plus de voracité

que de délicatesse, et ne se piquoit point d'une grande finesse de goût dans le choix de ses alimens. De grosses pièces de viande de boucherie, des mêts essentiellement nutritifs, voilà en quoi il faisoit consister la bonne chère, et son vaste appétit s'accommodant volontiers de tout ce qu'on lui servoit pour le rassasier, on étoit dispensé de se livrer à des recherches savantes pour le stimuler.

Cependant quelques Seigneurs de la vieille Cour conservoient encore le feu sacré de la bonne chère, et l'on citoit leurs cuisiniers comme des modèles. Les Maréchaux de Richelieu et de Duras, le Duc de la Vallière, le Marquis de Brancas, le Comte de Tessé, et un petit nombre d'autres rappeloient, par la délicatesse de leur table, les beaux jours du règne de Louis XV.

La Finance, qui suit toujours d'aussi

près qu'elle le peut les exemples de la Noblesse, se piquoit aussi de conserver les bons principes de l'Art de bien vivre. Le souper étoit alors le repas par excellence, et la tradition nous a conservé sur ceux de cette époque des détails précieux et qui se r'attachent à l'histoire des mœurs du dix-huitième siècle. La fumée des cheminées du faubourg S. Honoré parfumoit alors, toutes les nuits, et délicieusement l'atmosphère de la Capitale.

La Cour commençant à vieillir, et sentant par conséquent le besoin de réveiller son appétit, l'Art alimentaire alloit prendre un nouvel essor, lorsque la Révolution vint tout-à-coup, non-seulement l'arrêter dans sa marche et paralyser ses progrès renaissans, mais le faire rétrograder avec une telle rapidité, que si le règne des Vandales eût

duré plus long-temps, on auroit perdu jusqu'à la recette des fricassées de poulets. Les Jacobins et le Directoire nous mirent pendant trois ans à la diète, et ce n'est pas assurément leur faute si cette diète n'a pas été organisée en famine.

Passons rapidement sur ces temps désastreux, où deux onces d'un pain noir et malsain formoient presque toute la nourriture des bons habitans de Paris; où, avec une rame d'assignats, on ne pouvoit, dans les campagnes, obtenir un sac de farine; où tous les comestibles avoient disparu à la voix du *maximum;* ces temps enfin dont le souvenir seul suffit pour retrécir l'œsophage d'un Gourmand.

Mais reposons-nous avec complaisance sur celui qui leur a succédé. Le retour du numéraire ramena peu à peu la confiance, et l'on vit nos marchés se

repeupler au son des écus et des louis. Ces respectables mottes de Gournay et d'Isigny, qu'on croyoit fondues pour toujours, reparurent plus vermeilles et plus amples que jamais. Les bœufs de l'Auvergne et de la Normandie pressèrent leur pas grave pour arriver plutôt sous la hache de nos bouchers, qui reprirent courage à leur aspect. Les moutons de Beauvais, du Cotentin et des Ardennes accoururent à toutes jambes pour se métamorphoser en cotelettes et en éclanches. Enfin, le dieu des Gourmands, l'animal encyclopédique, ce porc généreux, dont toutes les parties concourent à la satisfaction de notre appétit, doubla le pas pour nous offrir avec son lard onctueux, ses oreilles, ses pieds et ses entrailles; et voir, par une heureuse transfusion, son sang et sa chair, triturés par des mains habiles,

devenir à la voix des Corps, des Masson, des Jean et des Caillot, du boudin noir, des andouilles et des saucisses.

Dès que l'abondance eut commencé à renaître, les grands artistes en cuisine osèrent se remontrer. La plupart avoient été réduits à la diète la plus austère par la fuite de leurs maîtres. De valets bien payés et bien nourris, ils étoient, grâces à la Révolution, devenus citoyens, pensionnaires et rentiers, ce qui ne les empêchoit pas de mourir de faim. Ceux qui avoient sauvé quelques débris du naufrage, avoient formé quelques établissemens nutritifs, qui sont devenus, depuis, les temples les plus renommés de la bonne chère; car telle est l'origine de la plupart de nos grands Restaurateurs.

Nous ne pousserons pas plus loin ce petit précis historique. Qu'il suf-

fise de savoir que l'ordre ayant reparu avec un gouvernement stable et modéré, on ne craignit plus de mettre en évidence sa fortune et même de s'en faire honneur, ne fût-ce que pour tâcher de s'en faire pardonner la source; et comme il n'y a pas de moyen plus honorable d'en jouir, que de donner à manger, on vit les cuisines s'échauffer; les tables se relever, et les portes s'ouvrir aux convives, qui jeûnoient depuis tant d'années.

Mais, d'un côté, cette longue interruption dans l'exercice des fonctions gourmandes, de l'autre, cette révolution opérée dans les fortunes, qui, en les faisant presque toutes changer de mains, avoit mis les nouvelles richesses à la disposition d'hommes étrangers jusqu'ici à l'art d'en user et d'en jouir noblement, durent apporter un changement

changement presque total dans les mœurs des Amphitryons et dans celles des convives. C'étoit bien à peu près les mêmes devoirs à exercer, mais ce n'étoit plus les mêmes individus qui devoient les remplir.

Ce bouleversement auroit tout à fait dénaturé le grand art du savoir vivre, qui avoit été, parmi nous, près de trois siècles à se perfectionner, et l'auroit incontestablement ramené à son enfance, si quelques bons esprits de l'ancien temps n'en eussent précieusement conservé la tradition. Heureusement les nouveaux Amphitryons et les nouveaux convives firent voir plus de docilité qu'on n'eût osé en attendre d'eux. Ils se montrèrent jaloux de marcher sur les traces de ceux qui les avoient précédés dans la carrière, mais qu'ils n'avoient pu connoître personnellement ni même

approcher d'assez près pour que leurs usages fussent présens à leur pensée. Ils saisirent donc, avec avidité, les instructions qu'on leur offrit; et comme le zèle, lorsqu'il s'appuie sur de grands moyens pécuniaires, ne rencontre guère d'obstacles, l'aurore des beaux jours de la bonne chère ne tarda point à luire.

C'est pour tâcher d'en fixer la durée, c'est afin d'offrir à ces dignes Néophites quelques documens utiles, que nous nous sommes lancés dans la carrière alimentaire, et livrés sans réserve à la Littérature gourmande, que jusqu'à cette époque nous n'avions guère cultivée qu'*in petto*. Le succès inespéré qu'ont obtenu les cinq Années de notre *Almanach des Gourmands*, publiées successivement, attendues avec impatience, enlevées avec rapidité et réimprimées plusieurs fois, nous a prouvé

que le nombre des candidats et des adeptes augmentoit chaque jour, et que tous demandoient impatiemment qu'on leur fît voir la lumière.

Cet accueil inconcevable, fait à une bagatelle à laquelle, en la commençant, nous n'attachions aucune importance, nous a prouvé que nous avions deviné le goût et les besoins du Public, et qu'il n'y a rien de tel pour se défaire de sa marchandise, que de savoir la tourner au gré de l'acheteur.

Le nombre des Amphitryons, des convives et des vrais Gourmands, celui des indigestions et des Médecins, s'est accru dans une proportion effrayante depuis l'année 1803, époque de la publication du premier volume de notre *Almanach des Gourmands*. La science gastronomique est devenue à la mode, chacun a voulu s'en mêler;

elle a passé des cuisines et des boutiques, dans les salons, dans les bibliothèques, jusques sur les théâtres ; et nous ne désespérons pas de voir bientôt une chaire de Gastronomie s'établir dans nos Lycées, et faire pendant à celle de Mnénonique du célèbre M. Finaigle, si plaisamment nommé M. Fin-Merle sur le charmant Théâtre du Vaudeville, par l'ingénieux M. Dieu-la-Foi.

Les mêmes motifs qui nous ont fait entreprendre les quatre Années de l'Almanach des Gourmands, qui ont suivi la première, nous ont engagés à nous occuper de l'ouvrage que nous présentons aujourd'hui au Public, et qui, composé d'après un ordre plus méthodique et plus grave, est spécialement destiné aux Amphitryons et leur sera peut-être d'une utilité plus grande et plus réelle encore.

Nous l'avons divisé en trois Parties.

Dans la première, dont un manuscrit trouvé dans un couvent de Bernardins flamands nous a donné l'idée, nous traitons de la *Dissection des viandes,* depuis l'aloyau jusqu'au carré de mouton, et depuis l'alouette jusqu'à l'outarde. La pratique de cet art indispensable à tout maître de maison jaloux de prouver qu'il n'est pas né d'hier, ajoute singulièrement à l'agrément de la bonne chère, au coup-d'œil, et même à la bonté réelle d'un festin. Les élémens s'en étoient perdus dans la tourmente révolutionnaire, nous avons tâché de les remettre en lumière. Ce Traité, qui seul eût exigé un gros volume, est sans doute loin d'être complet; mais nous croyons n'avoir rien négligé pour mettre sur la voie ceux qui voudront apprendre dans

toute son étendue le grand art de la dissection. Ils y seront merveilleusement aidés par les Planches qui accompagnent nos démonstrations, et qui ont été dessinées et gravées avec beaucoup de soin, nos Libraires, connus par les services qu'ils rendent journellement à la gastronomie, n'ayant rien épargné pour cela.

La seconde Partie renferme une nomenclature raisonnée des *Menus* de chaque saison, pour des tables de différens nombres de couverts, et composés des mêts les plus modernes ; car il existe une mode pour les entrées et les entremêts, comme pour les robes et les chapeaux. Ces Menus sont donc absolument nouveaux, et c'est ce qui en fait le mérite ; car rien ne nous eût été plus facile que de copier ceux qui traînent dans les anciens dispensaires.

Nous avons été aidés dans ce travail par un Restaurateur célèbre (M. Balaine, du Rocher de Cancalle), qui nous en a fourni les élémens. Nous lui devions la justice et la distinction de le nommer, et nous ne doutons pas que nos Lecteurs ne partagent notre sincère reconnoissance pour cet artiste habile et modeste.

Enfin, sous le nom d'*Élémens de Politesse gourmande*, nous avons tracé, dans notre troisième Partie, le code des devoirs réciproques des Amphitryons et des convives, et nous n'avons rien négligé pour faire tourner au profit de l'art et de la société les rapports multipliés qui sont entr'eux. Cette portion de notre travail, qui tient plus à la morale et à l'usage du Monde qu'à la cuisine, se rattache cependant, par tous ses points, à la bonne chère, et

mérite, du moins, nous osons le croire, d'être considérée comme la partie la plus importante du *Manuel des Amphitryons*. C'est une espèce de cathéchisme qu'ils feront bien d'étudier, et dont la connoissance les initiera dans l'art de bien vivre et de bien faire vivre les autres. Deux grands moyens pour être heureux soi-même et pour en faire.

TEL est l'aperçu dè notre travail. Nous désirons qu'il devienne utile; c'est-là le seul motif qui nous l'a fait entreprendre; cette certitude sera la plus douce récompense de nos soins et le seul genre de succès qu'il soit permis à un Homme de Lettres d'ambitionner, lorsqu'il consacre sa plume à des travaux du genre de celui-ci.

MANUEL DES AMPHITRYONS.

PREMIÈRE PARTIE.

TRAITÉ DE LA DISSECTION DES VIANDES.

. . . . . Nec minimo sanè discrimine refert,
Quo gestu lepores, et quo gallina secetur !
Juvenal, Sat. V, vers. 123.

CHAPITRE PREMIER.

Principes généraux.

On peut comparer un Amphitryon qui ne sait ni découper ni servir, au possesseur d'une belle bibliothèque, qui ne sauroit pas

lire. L'un est presque aussi honteux que l autre.

Cet art, de bien découper, étoit regardé par nos pères, comme si essentiel, qu'il faisoit chez les hommes bien nés et chez les gens riches, le complément d'une bonne éducation. Le dernier instituteur qu'on donnoit aux jeunes gens, c'étoit un maître à découper, qui les faisoit journellement opérer sur la chair, et qui joignant la pratique et l'exemple aux préceptes, ne les quittoit pas sans leur avoir fait achever leur cours complet dans cet art difficile, et les avoir familiarisés avec tous les sens de la viande de boucherie, et toutes les jointures du gibier et de la volaille.

Forts de cette science, et doués d'une adresse, d'une force et d'une agilité particulière pour la bien pratiquer, nos anciens Amphitryons faisoient presque toujours honneur à leur dernier maître; et tel qui n'auroit pu expliquer à livre ouvert un vers de Virgile ou une période de Cicéron, connoissoit toutes les sinuosités d'un canard, d'une oie, et même d'une outarde.

C'est surtout à la pratique de cet art ingé-

nieux que l'on reconnoissoit le possesseur d'une fortune héréditaire. Jamais embarrassé pour faire les honneurs de sa table et même de celle des autres, il tenoit à honneur de diviser et de servir lui-même les pièces les plus grosses et les plus difficiles, et il s'en acquittoit avec une liberté, une dextérité qui prouvoient que, né dans la classe opulente, il étoit depuis son enfance familiarisé avec les bons morceaux.

L'art de l'Ecuyer tranchant étoit, autrefois, bien plus en honneur que nous ne l'avons vu, même dans les dernières années du règne de Louis XV. A la Cour et chez les Grands, il étoit exercé par un homme *ad hoc*, qui tenoit le premier rang parmi les serviteurs d'une grande maison, et qui ne remplissoit ses fonctions que l'épée au côté. Chez le Monarque et chez les Princes, ces fonctions étoient toujours exercées par un gentilhomme.

Cette charge a disparu avec les beaux jours du siècle de Louis XIV, et les Amphitryons se sont fait depuis un honneur de la remplir eux-mêmes, en découpant de leurs propres mains les pièces les plus honorables de leur

table. Les Allemands seuls ont eu le bon esprit de conserver un Ecuyer tranchant, et chez eux les Amphitryons ne servent jamais que des pièces toutes divisées.

C'est un grand malheur, sans doute, que ces fonctions difficiles aient cessé, parmi nous, d'être remplies par un homme en titre d'office, qui, exercé de bonne heure dans cet art, le portoit souvent à un tel degré d'adresse, qu'il vous eût découpé une dinde sur la pointe de sa fourchette, et sans la poser à terre. D'ailleurs, découpant sur une table à part, maître de sa pièce, loin des yeux des convives, travaillant sur une rotonde de bois, et jamais sur le plat, borné enfin à ces seules fonctions, il devoit s'en acquitter bien mieux qu'un Amphitryon qui opère devant mille regards attentifs et curieux, dont la tête est remplie de bien d'autres soins, et que tout expose à des distractions fâcheuses. Le rôti et les convives gagnoient singulièrement à l'ancienne méthode; les pièces bien mieux et bien plutôt divisées, étoient plus appétissantes et plus chaudes, et l'Amphitryon, dégagé de ce soin, pouvoit s'occuper exclusivement de

celui de stimuler et de satisfaire l'appétit de ses hôtes.

Mais puisque nos mœurs actuelles en ordonnent autrement; puisque non-seulement les Ecuyers tranchans n'existent plus que dans l'Histoire, mais que la Révolution ayant déplacé toutes les fortunes, bien peu des Amphitryons actuels ont terminé leur éducation par un cours de dissection des viandes; il est nécessaire de rappeler les principes de cet art, d'en indiquer les secrets, et d'en développer les résultats pour l'instruction et la génération qui s'élève, et qui commence à sentir que rien n'est plus honteux pour un maître de maison, que de ne pas savoir découper. Autant vaudroit ne pas savoir écrire.

Le premier soin d'un Amphitryon jaloux de bien découper, c'est d'avoir des couteaux et des fourchettes de dimensions différentes et proportionnés aux pièces sur lesquelles il doit opérer. Il faut que les couteaux aient le fil, et soient chaque jour passés sur une bonne pierre à l'eau. Les fourchettes d'acier, bien pointues et fortes, quoique déliées. Comme il est très-difficile

de bien découper dans le plat, il seroit bon que l'Amphitryon eût à sa portée une crédence de bois d'acajou, bien propre, et qu'il opérât sur cette espèce d'établi. Il faut qu'il place devant lui la pièce bien d'aplomb, et qu'il ne craigne pas de se tenir debout si le cas le requiert. Ses mains doivent être agiles et bien assurées, ses bras souples et bien arrondis ; sa serviette doit entourer son buste en entier, afin que la crainte des éclaboussures ne l'empêche pas d'opérer librement. Attentif à sa besogne, il ne doit s'occuper que d'elle, et s'imaginer qu'il est seul et que personne ne le regarde. De leur côté, les convives doivent éviter de porter leur attention sur ce travail. Il en sera mieux fait et plus rapidement terminé.

A mesure qu'un membre, un filet, une portion quelconque de la pièce est détaché du tronc, il faut le mettre dans le plat, et le ranger symétriquement. Lorsque tout est divisé, on retire la crédence ; l'Amphitryon quitte sa serviette et ses instrumens, sauf à les reprendre, bien propres et bien nettoyés, pour une dissection nouvelle.

Alors, ou il sert à chacun des convives

un des morceaux découpés, ou il en charge plusieurs assiettes pour les faire passer à la ronde, ou enfin il fait circuler le plat même, en sorte que chacun peut se servir selon son goût, s'il n'est pas trop timide; et il ne faut pas l'être à table, sous peine de mourir de faim, même devant un dîner à quatre services.

Tels sont les Principes généraux que nous avons cru devoir poser en commençant d'abord, et avant d'entrer en matière; en les suivant exactement, on sera sûr d'être dans la bonne voie, d'établir la réputation de sa table et de sa maison, et de passer à bon escient pour un Amphitryon qui sait vivre, et dont l'éducation n'a point été négligée. Nous allons parcourir maintenant les différentes sortes de viandes et même de poissons susceptibles d'être découpés; indiquer la manière la plus élégante et la plus sûre de les diviser convenablement; et ne rien épargner pour, qu'à l'aide de nos descriptions, de nos préceptes et des Planches qui en compléteront la démonstration, chacun, avec un peu d'aptitude, de zèle et d'adresse, puisse devenir, en peu de jours, sinon un Ecuyer

tranchant du premier ordre, du moins un disséqueur assez habile pour s'attirer les louanges et l'affection des convives les plus exigeans.

Nous ajouterons, avant de terminer ce chapitre, que le grand art de découper n'est pas nécessaire seulement aux Amphitryons, mais que, dans plus d'une occasion, il est très-profitable aux convives, et qu'il leur tient souvent lieu d'esprit et d'amabilité. Un homme qui sait bien découper et bien servir, pour peu qu'il soit présentable d'ailleurs, est non-seulement admis partout, mais il est recherché de préférence à bien d'autres dans beaucoup de maisons. L'Amphitryon, s'il est, comme la plupart de ceux d'aujourd'hui, étranger à cet art, accueille avec empressement celui qui le possède, et il l'invitera souvent pour mettre ses talens en œuvre.

CHAPITRE II.



Pl. I. P. 33.

CHAPITRE II.

Du Bœuf.

C'est à juste titre que l'on a nommé le Bœuf le roi de la cuisine, et c'est surtout à Paris qu'il mérite ce nom, car dans aucun lieu de l'Univers, il n'est aussi charnu, aussi plein, aussi succulent. Les Bœufs anglais, tant vantés, ne sont que des masses de graisse boursoufflées. Ceux qu'on mange ici ont mille fois plus de suc et d'esprit. Tous leurs principes régénérateurs se sont fondus et identifiés pendant le long trajet auquel ils sont obligés; car c'est du fond du Poitou, de l'Auvergne ou de la Normandie qu'ils partent pour venir faire leur entrée à Paris. Ils nous arrivent donc à leur point et avec le complément de leurs bonnes qualités nutritives.

La pièce de Bœuf, nommée vulgairement le bouilli, est le milieu obligé de presque tous les dîners qui se donnent en ce bas monde; c'est le mêts le plus difficile à découper;

et cependant celui dont la dissection rapporte le moins de gloire. Le meilleur morceau pour former un bouilli, c'est la culotte entière, surtout la pointe, qui en est la partie la plus délicate. La tranche est estimée pour le bouillon plus que pour le bouilli, ensuite la poitrine, dont la chair adhérente aux petits os est très-délicate. Les autres morceaux du Bœuf ne paroissent point comme bouilli sur une table recherchée.

Il faut toujours couper le bouilli en travers, afin que la viande se trouve courte; et avant cette opération, dépouiller le morceau de ses os, de ses nerfs et de sa graisse superflue. Lorsque c'est un bon cuisinier qui a dressé la pièce, il est aisé d'en reconnoître le fil, et par conséquent l'endroit où il convient de placer le couteau, et dont il faut partir. On coupera les tranches un peu minces, pas trop cependant, surtout si la pièce est très-cuite, afin qu'elles ne s'étalent pas. On fera en sorte que chacune ait une petite portion de graisse. Ceci s'applique à la culotte comme à la tranche. (*Voyez* la Planche Ire.) Quant à la poi-

trine, comme les os en sont la partie la plus délicate, l'on s'attachera à les bien diviser, et l'on en servira un par portion.

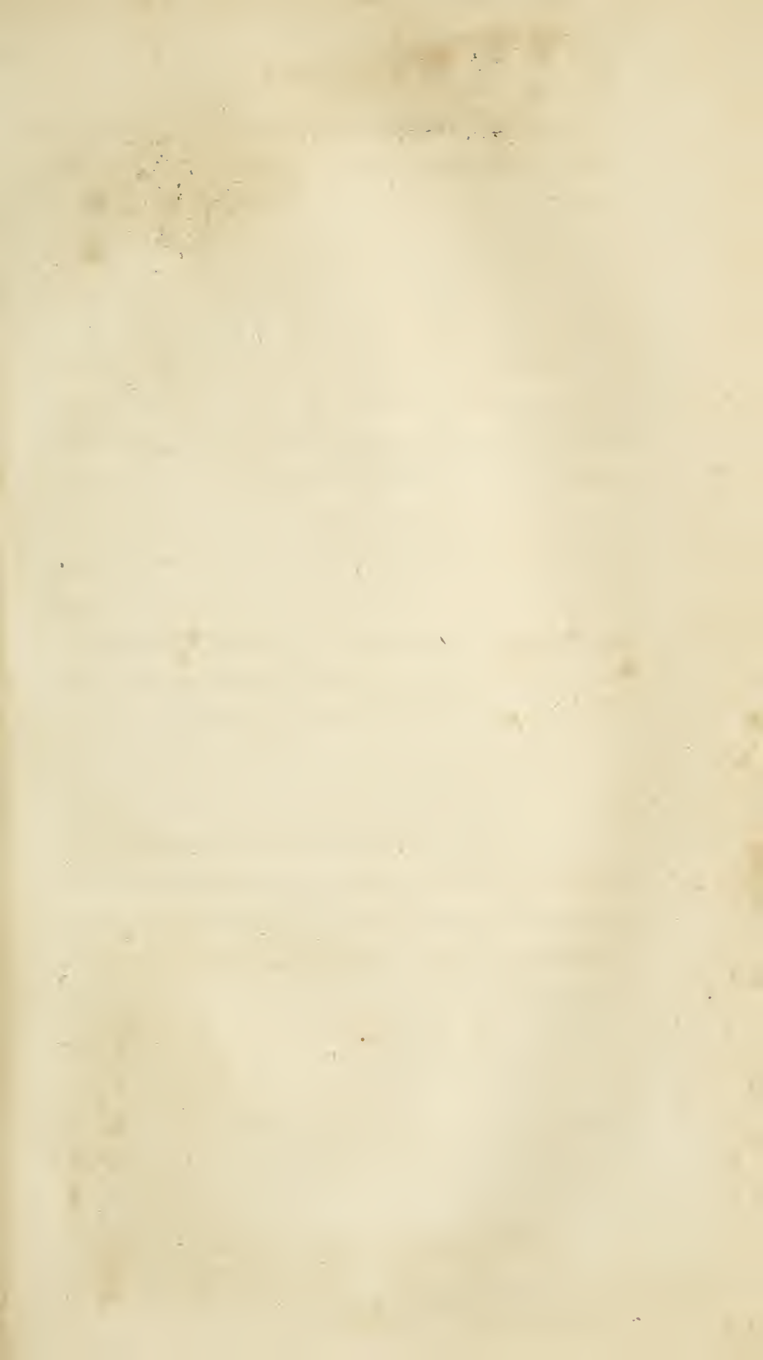
On suivra, pour le Bœuf à la mode, les mêmes principes ; l'on y trouvera moins de difficultés, parce que ce morceau, qui est toujours pris dans la tranche, est dépouillé de ses os et de ses nerfs ; on aura seulement l'attention de le couper de manière que les lardons le soient en travers.

Quant à l'aloyau (*Voyez* Planche II.), on commence par diviser le filet du dedans dans le sens qui est marqué sur la figure ; c'est le morceau le plus tendre et le plus délicat. Ensuite on procède de même pour la partie charnue qui est en dehors, et que l'on connoît sous le nom de morceau des clercs ; il est plus ferme que le filet, mais il a meilleur goût, et lorsque l'aloyau est tendre et bien mortifié, certains connoisseurs le lui préfèrent.

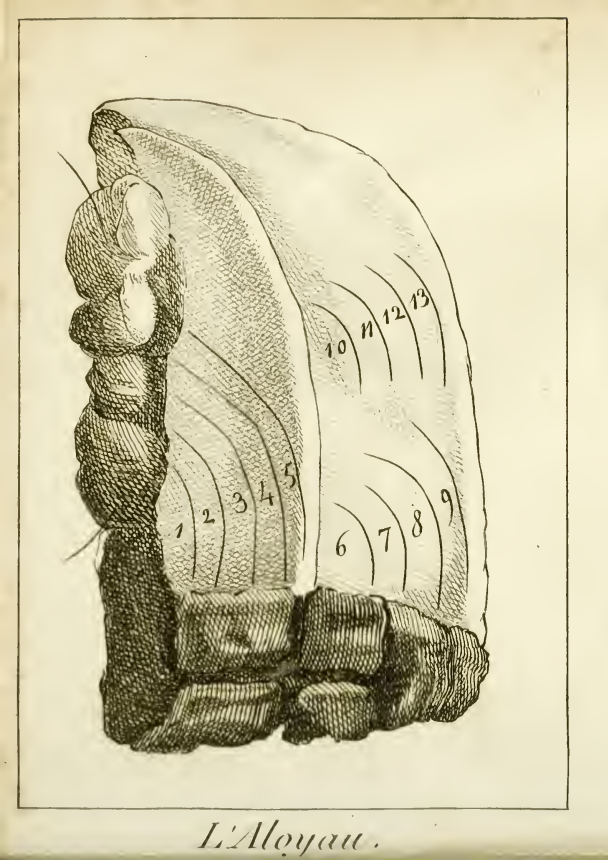
Il est rare que l'on serve aujourd'hui l'aloyau entier ; on se borne ordinairement au filet, qu'on fait rôtir après l'avoir piqué, et que l'on dresse en manière d'entrée de broche sur une sauce piquante et appropriée.

Rien n'est plus facile que sa division, qui doit toujours se faire en travers et par rouelles plus ou moins épaisses. Il en est absolument de même de la langue de Bœuf, en observant que la partie du milieu est toujours la plus délicate et la meilleure.

Si, par la nature de ce petit Traité, nous n'étions pas bornés à ne parler que des pièces qui sont susceptibles d'être disséquées, nous nous serions étendus avec complaisance sur les autres services que le Bœuf rend journellement à la cuisine; ils sont innombrables, quoique souvent obscurs, car on jouit de ses résultats sans qu'il paroisse devant les convives. Le Bœuf est le fondement des coulis, des réductions, d'un grand nombre de braises; il sert à foncer les casseroles; son jus nutritif et succulent donne du corps et de la saveur à un grand nombre de ragoûts; enfin il est tel repas où le cuisinier aura employé cinquante livres de Bœuf sans qu'il en ait paru une once sur la table. *O altitudo !*



Pl.II.P.37.



L'Aloyau.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13

Le Rognon de Veau.

CHAPITRE III.

Du Veau.

Si le Veau n'est point le fils du bœuf, l'on conviendra qu'il est tout au moins son neveu, et qu'à ce titre nous ne pouvons nous dispenser d'en parler immédiatement après lui. S'il n'est pas le roi de la cuisine, l'on voudra bien nous accorder au moins qu'il y tient un rang distingué, et qu'il y est la source d'une infinité de préparations alimentaires, qui deviennent la gloire et l'ornement de plus d'une table distinguée. Nous devons, dans ce petit Traité, ne considérer dans le Veau que les rôtis qu'il nous présente, ce qui nous réduit à parler seulement du rognon, du morceau d'après, et la longe qui les réunit tous deux. Nous dirons aussi un mot de la tête, qu'on sert toujours bouillie, et dont la dissection exige des connoissances particulières.

Il y a deux manières de découper un carré

de Veau (1), sur lequel on aura eu soin de faire donner, à la boucherie, des coups de couperet à chaque jointure pour en faciliter la division. La première, c'est de couper les cotelettes séparément, dans le sens perpendiculaire, et de façon que chacune retienne la portion de filet, et même de rognon, qui s'y trouve adhérente ; c'est l'ancienne méthode, et qui n'est plus guère en usage.

La seconde, qui est la plus élégante et la plus usitée, consiste à lever d'abord le filet, que l'on coupe en morceaux de diverses grosseurs, ainsi que le rognon ; ensuite on divise les côtes, à l'entour desquelles il reste encore assez de chair et de peau rissolée pour qu'elles soient préférées par les dames, dont le foible appétit s'accommode mieux du plaisir de sucer et de ronger à table, que de celui d'engloutir de gros morceaux.

La tête de Veau (*Voy*. Planche III) est un relevé distingué, même dans les dîners du grand genre. On la préfère généralement au naturel, c'est-à-dire bouillie, et on la mange

---

(1) *Voyez* la Planche II.



Pl. III. P. 39.

La Tête de Veau.

L'Agneau ou le Chevreau.

alors avec une sauce piquante servie à part, ou même simplement au vinaigre. Les morceaux les plus distingués sont d'abord les yeux, ensuite les bajoues, puis les tempes, puis les oreilles, enfin la langue, que l'on met ordinairement sur le gril panée et sous une sauce appropriée. On a soin de servir avec chacun des morceaux ci-dessus désignés une portion de la cervelle, qu'on puise dans le crâne, dont la partie supérieure a dû être enlevée avant de mettre sur table.

On sert les yeux avec la cuillère; on coupe proprement les bajoues, les tempes et les oreilles; on ne porte jamais le couteau dans la cervelle.

Ce service doit être fait avec une grande dextérité et une grande promptitude, car la tête de Veau veut être mangée très-chaude.

On sert toujours la tête de Veau avec son cuir, et elle ne paroît jamais dépouillée sur les bonnes tables, à moins qu'elle ne soit farcie. Les meilleures, dans ce genre, sont les Têtes de Veau du Puits-Certain, si célèbres depuis long-temps à Paris, et qui sont connues sous le nom d'Encyclopédie de bonne chère. C'est principalement par leur

garniture, c'est-à-dire, par le ragoût qui les entoure, que ces Têtes sont recommandables. On en sert les yeux et la cervelle, comme ceux des têtes au naturel, et l'on accompagne chaque morceau d'une portion de la farce qui remplace le cuir, et de la garniture, ayant attention que chaque convive ait de chaque chose, telles que crêtes, ris de veau, mauviettes, anguilles, écrevisses, laitances de carpes, pigeons à la cuillère, truffes, godiveau, champignons, etc. etc.; car tout cela se trouve dans une Tête de Veau du Puits-Certain. Elles sont, au reste, plus faciles à servir que les têtes de Veau au naturel; mais elles ne doivent paroître que dans des rassemblemens nombreux, ce plat étant très-apparent et très-nutritif (1).

Ici se borne ce que nous avions à dire du Veau, en observant que la noix, les fricandeaux, les ris, etc. se servent toujours à la cuillère. Le foie de Veau est si facile à couper, qu'il n'exige aucune instruction particulière.

(1) Ces Têtes se fabriquent, depuis plus d'un siècle, au Puits-Certain, rue du Mont-Saint-Hilaire. M. Cauchois, successeur de MM. Varin et Fromont, les fait meilleures qu'elles n'ont jamais été.

Pl. IV. P. 41.

L'Eclanche plus communément appelée

L'Epaule de Mouton.



CHAPITRE IV.

Du Mouton.

Le Mouton est un animal d'autant plus précieux à la cuisine, qu'il y figure sous une grande variété de formes, et qu'il y devient dans toutes ses parties la source d'une multitude de hors-d'œuvres, d'entrées et de rôtis: c'est sous ce dernier rapport seulement que nous devons nous en occuper ici.

Le premier de ces rôtis, c'est le gigot (*Voyez* Planche IV), qu'il est d'autant plus essentiel de bien couper, que de cette dissection dépend souvent sa tendreté. On connoît deux manières de procéder à cette importante opération. La première, et la plus usitée, c'est, tenant le manche de la main gauche, de couper perpendiculairement les tranches 1, 2, 3, 4 et 5, ainsi qu'il est marqué sur la Planche IV, depuis la jointure jusqu'aux os du filet, ensuite la souris; puis retournant le gigot, détacher les parties de derrière désignées par

les chiffres 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 14. Lorsque la pièce est tendre, cette manière est sans contredit la meilleure, parce qu'elle conserve à la chair tout son jus et toute sa succulence.

Mais comme, après un véritable ami, une épouse fidelle et un protecteur désintéressé, rien n'est plus rare à Paris qu'un gigot tendre, nous allons indiquer une méthode de le couper, avec laquelle il est rare qu'il soit dur. Mlle Hopkins passe pour en être l'inventeur.

Elle consiste, en tenant toujours le manche de la main gauche, à couper horisontalement, à peu près comme on rabote une planche, observant que les morceaux doivent être extrêmement minces, et qu'il ne faut leur donner que l'épaisseur nécessaire à leur soutien, telle que celle d'une carte à jouer, par exemple.

On conçoit facilement qu'à moins d'être coriace de sa nature, un gigot ainsi coupé ne peut manquer d'être tendre. On en sera quitte pour manger trois ou quatre tranches au lieu d'une, et pour percer la pièce d'outre en outre, afin d'en faire sortir le jus. On répand ce jus sur les tranches, avec celui d'un citron, poivre, sel et un peu de mus-

cade; ce qui forme un assaisonnement, d'autant plus agréable, qu'il est aphrodisiaque.

Ce que nous avons dit du gigot peut s'appliquer à l'épaule (*Voy.* même Planche IV), qu'on coupe également, soit en tranches, soit horisontalement. La chair la plus voisine des os est la plus tendre, ainsi que celle de l'omoplate désignée par les chiffres 8, 9 10, 11, 12, 13 et 14. La partie extérieure, ou le dos de l'épaule, marquée 7, a plus de goût, et est plus grasse que le dedans. Beaucoup de gourmets lui donnent la préférence.

Le gigot et l'épaule du Mouton ne paroissent guère comme simples rôtis sur les tables distinguées, à moins qu'il ne vienne de Pré-salé, de Ganges ou des Ardennes: cela n'empêche pas cependant que ce ne soit un mêts cher aux Gourmands, lorsqu'ils sont tendres, jutteux et de bon goût, ce qui à la vérité est assez rare à Paris. On n'y trouve dans les boucheries que des Moutons normands, du Cotentin, et tout au plus de Beauvais : mais certains rôtisseurs et marchands de comestibles en tirent de Pré-salé, et s'en prévalent pour les vendre beaucoup plus cher que la meilleure volaille. Cependant depuis quelques années

il arrive à Paris des Moutons des Ardennes; ils sont beaucoup plus petits que les autres, mais infiniment plus délicats.

Outre le gigot et l'épaule, on sert encore comme rôti le carré de Mouton, qui réunit la partie des côtes et celle du filet. Comme il se coupe et se sert absolument de la même manière que le carré de veau, nous renvoyons à ce que nous avons dit, pag. 38, de celui-ci, ainsi qu'à la Planche V, où l'on voit un très-beau carré de Mouton piqué de persil. Dans ce modeste habillement, ce carré s'appelle le rôti du Philosophe. C'est un manger fort agréable et de bon goût. Si on le pique de filets d'anchois, il acquerra une saveur beaucoup plus relevée, et qui obligera même à de fréquentes libations. Ce n'est même que sous cette riche livrée que le carré de Mouton peut paroître, en entrée de broche, sur une table du premier ordre.



Pl. VI. P. 45.

Le Cochon de lait

La Hure de Sanglier



Pl. V. P. 45.

CHAPITRE V.

Du Sanglier et du Cochon.

Nous réunissons dans un seul article ce que nous avons à dire de ces deux animaux, parce qu'ils appartiennent à la même famille. Le Cochon est un Sanglier civilisé, ou plutôt dégradé par la castration et l'esclavage; mais cette dégradation tourne au profit de notre sensualité ; et les qualités sociales et paisibles de l'un, nous paroissent, en cuisine, bien préférables aux vertus républicaines et sauvages de l'autre.

On ne voit guère paroître sur nos tables du Sanglier que la hure. On la sert désossée, fumée, froide, et cuite comme le jambon. On la coupe, de part en part, un peu au-dessus des défenses, ainsi qu'on le voit dans la Planche VI. On sert ensuite les tranches, que l'on coupe soit en remontant, soit en descendant, puis on rapproche les deux parties, et on les assujétit avec une broche te

de bois, pour faire reparoître la pièce une autre fois. Car une hure de Sanglier est un morceau très-cher à Paris, et que l'on ne rougit pas de resservir, même sur les tables les plus opulentes. Les meilleures viennent de Troyes; et il faut convenir que cette ville, pour les hures, les petites langues et le fromage de Cochon, peut passer pour la métropole de l'Empire français.

Le Cochon, dans son âge mûr, ne fournit guère de rôtis aux tables distinguées; et si l'on voit paroître quelquefois son échinée à la broche, dans les tables bourgeoises, on la divise et on la sert comme le carré de veau et de mouton, puisque c'est le même morceau. Pour le jambon, on peut voir, Planche V, la manière dont il doit être coupé. Il est essentiel, pour cette opération, d'avoir un couteau à lame mince et bien affilée; les tranches en auront plus de grâce, paroîtront et seront même meilleures.

Mais si le porc est à peu près nul au rôti il n'en est pas de même de l'héritier de son nom, de ses grâces et de sa fortune, en un mot, de ce joli petit animal qui, sous le nom de Cochon de lait, fait pâmer d'aise toutes

les jolies femmes dès qu'il paroît au milieu d'elles dans un festin.

Il faut alors, sans perdre une minute, s'armer de courage, et, d'un seul coup de couteau bien aiguisé, lui trancher la tête aussitôt qu'il a été posé sur la table. C'est le seul moyen de manger sa peau croquante, autrement elle se ramolliroit; et rien n'est plus insipide qu'une chair molle et qu'une peau flasque. Ces précautions sont d'autant plus nécessaires, que cette peau rissolée, croquante et ferme, est le morceau le plus délicat, le meilleur et le plus distingué d'un Cochon de lait.

On la divise par carrés, ainsi que l'indiquent les chiffres 10, 11, 14, 15, 16 et 17 de la Planche VI, et l'on a soin qu'un peu de chair reste adhérente à ces portions de peau. On enlève de même la peau du dos 18, 19, 20 et 21, celle des cuisses 9 et 12. Lorsqu'un Cochon de lait est ainsi dépouillé de sa peau, on en a prélevé le meilleur. La chair qui reste après sa personne est fade, insipide et de difficile digestion: il vaut mieux la mettre en ragoût, et la relever par une sauce piquante, que de la manger dans cet état.

Quant à la tête, elle trouve quelques amateurs ; mais c'est la peau du ventre qui est la partie la plus délicate de cette aimable bête.

La vérité nous oblige cependant d'ajouter que le Cochon peut, dans certains cas, fournir le rôti le plus cher qui existe, puisque quelques Amphitryons ont imaginé de manger à la broche un jambon de Bayonne ou de Westphalie.

Après les avoir fait dessaler convenablement, on les rôtit à l'ordinaire, en les arrosant d'excellent vin de Malaga, qu'on fait ensuite réduire pour leur composer une sauce. C'est donc moins un rôti proprement dit, qu'une grosse entrée de broche.

Un jambon rôti se coupe comme un gigot de mouton. (*Voy.* Planche IV.)

Un jambon de pays ne pourroit être mangé ainsi, il seroit dur ; il faut donc qu'il arrive de Mayence ou de Bayonne. C'est ce qui porte ce rôti à un tel prix, que l'homme opulent peut en servir tout au plus un par an. Heureux, trois fois heureux les convives qu'il invitera dans ce jour solennel !

CHAPITRE

CHAPITRE VI.

De l'Agneau et du Chevreau.

L'on a réuni dans une même figure (*Voyez* Planche III.) ces deux animaux, quoique d'espèce différente, parce que la dissection en est à peu près la même, et qu'un quartier de Chevreau se coupe selon les mêmes principes qu'un quartier d'Agneau. Après avoir coupé le quartier, ou plutôt la bête presqu'entière, telle qu'elle est ici représentée, en deux parties, égales dans leur longueur, en partant du point 1 jusqu'à la queue, on divise chaque quartier, soit en cotelettes, soit en doubles cotelettes, ainsi qu'il est ici marqué par les chiffres 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12 et 13; on sépare les deux cuisses aux points marqués 7 et 14, et l'on coupe les gigots par tranches aux points marqués 8 et 15. Les morceaux les plus délicats de l'Agneau sont les cotelettes, dont chacune retient une portion du filet; les meilleurs du Chevreau sont

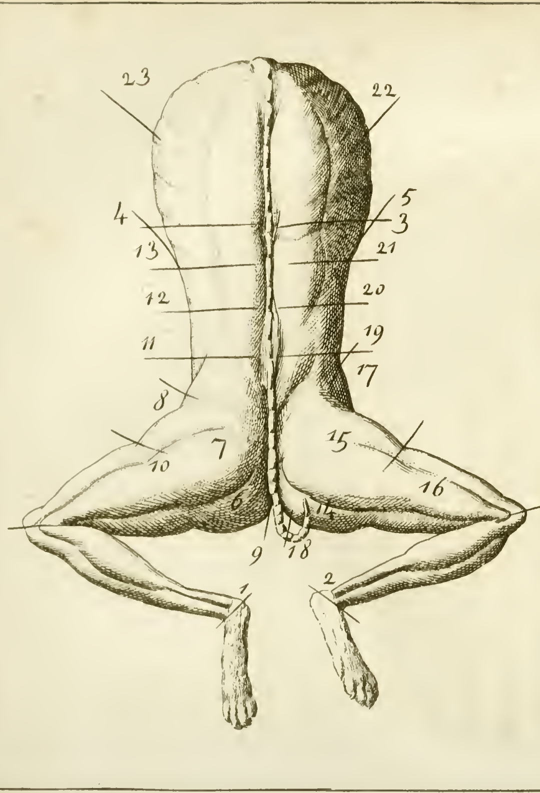
les tranches du gigot. Mais l'un et l'autre doit être servi avec une sauce relevée; en sorte que ce plat est moins un rôti proprement dit, qu'une grosse entrée de broche.

A l'égard du Chevreuil, on n'en sert qu'un quartier, et jamais les deux ensemble. Il faut qu'il soit piqué, bien faisandé, mariné, et accompagné également d'une sauce piquante et stimulante.

Les cuisiniers habiles, en faisant mariner convenablement un gigot de mouton, le servent quelquefois sous le nom de Chevreuil; et l'on a vu plus d'un fin connoisseur être trompé par cette substitution. Mais il faut que la préparation soit telle, que la tromperie soit complète; car si le petit bout d'oreille passe, on se moque de l'artiste, et l'on ne revient pas de sa prévention contre l'ouvrage. Au reste, il faut que cette façon de masquer en Chevreuil un gigot de mouton ne soit pas très-difficile, car nous en avons vu de préparés ainsi par de simples cuisinières, qui ont trompé l'œil et le palais d'excellens juges. Il seroit à désirer que de semblables métamorphoses se multipliassent, la bourse y gagneroit, et le palais n'y perdroit rien.



Pl. VII. P. 51.



Lievre ou Levraut

Lapin ou Conil

CHAPITRE VII.

Du Lièvre, du Levraut, du Lapin et du Lapereau.

Nous réunissons dans un même chapitre ces deux espèces de gibier, parce que la manière de les découper est absolument la même, ou n'offre que des différences imperceptibles.

Le Lièvre, proprement dit, paroît rarement à la broche sur les tables recherchées; on n'y sert guère que des Trois-quarts qui tiennent le milieu entre le Lièvre et le Levraut. On les sert piqués ou bardés, mais plus souvent piqués. La partie la plus délicate est le rable, que l'on coupe depuis l'épaule jusqu'à la naissance de la cuisse; ensuite l'os du rable, que les dames, qui, comme nous l'avons déjà remarqué, aiment mieux ronger que de manger solidement, préfèrent. La partie supérieure et charnue des cuisses, que l'on coupe en forme d'entonnoir, n'est point

à dédaigner, surtout lorsque l'animal est tendre, jeune et de bon goût. Le morceau du chasseur, qui, comme l'on sait, est la queue avec un peu de chair adhérente, est celui qui renferme le plus de fumet, et que l'on peut considérer comme l'esprit de la bête. Il doit être levé avec dextérité, et offert au plus gourmet ou au plus qualifié des convives.

Un Levraut à la broche doit toujours être accompagné d'une sauce piquante, que l'on sert à part. Cette sauce, dans laquelle le vinaigre, les câpres et les anchois ne seront point épargnés, doit avoir une certaine consistance. Elle s'allie très-bien avec le goût du Lièvre, et contribue même à en faire ressortir le fumet.

Ce que nous avons dit du Lièvre et du Levraut, s'applique également aux Lapereaux et aux Lapins, qui doivent toujours être de garenne; les Lapins de clapiers ou domestiques ne devant jamais, et dans aucun cas, paroître sur une table, à la gloire de laquelle l'Amphitryon attache quelque prix.

Lorsque le Lapereau est petit et extrêmement tendre, on le coupe en travers, et sans

détacher le rable ; méthode qui n'est point désagréable aux convives, qui reçoivent ainsi avec le rable les petits os qui sont dessous.

La cervelle du Lapereau est ce qu'il y a de plus délicat dans la tête, et même la seule de ses parties qui se mange. On fend cette tête horisontalement, et l'on sert chacune des deux moitiés aux dames.

Nous avons dit qu'un Lièvre piqué étoit meilleur qu'un Lièvre bardé. Il n'en est pas de même du Lapin, que l'on sert presque toujours de cette dernière manière, soit parce que son fumet, plus fugitif et plus fin que celui du Lièvre, perdroit de son goût par le contact du lard, soit pour ne rien dérober de le blancheur de sa chair.

Si la chair du Lièvre passe pour une viande terrestre et mélancolique, il n'en est pas ainsi de celle du Lapin, qui de sa nature est beaucoup plus légère et d'une plus facile digestion. Les meilleurs de ceux que l'on mange à Paris, viennent de Cabourg, et leur réputation est telle, que tous ceux qui se vendent ici sont censés en arriver. Mais on peut en avoir de bons sans les tirer d'aussi

loin; et la forêt de Saint-Germain, par exemple, en fournit qui sont très-estimés par les connoisseurs. Il suffit de s'adresser aux gardes des différentes portes, qui ont la permission d'en vendre; ce gibier faisant, dans toutes les Capitaineries, partie de leurs émolumens.

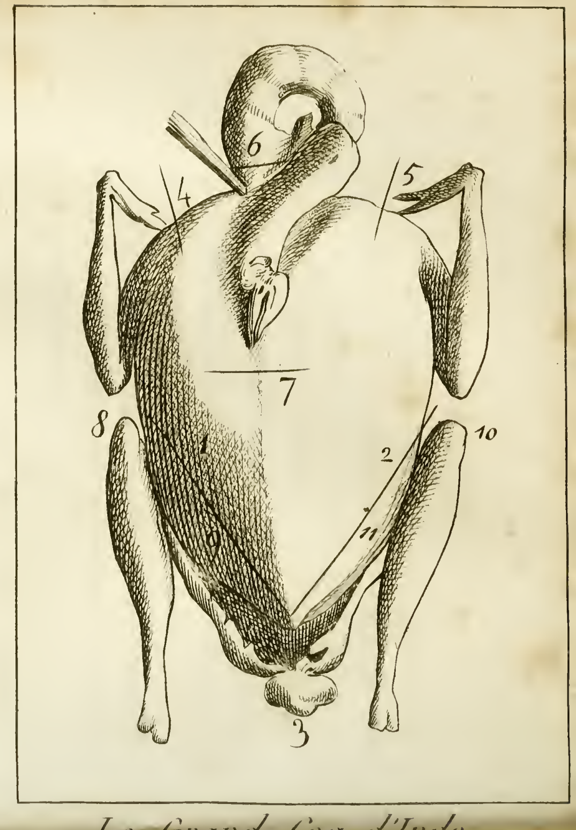
Le Lapin et le Lapereau rôtis se servent toujours sans être accompagnés d'une sauce. Le jus d'un citron exprimé sur son assiette est le seul assaisonnement qui leur convienne.

On fait du train de devant des Lièvres et des Lapins, un ragoût très-commun, connu partout sous le nom de civet, et que, malgré sa vulgarité, il est fort rare de manger parfaitement bon. Il n'entre point dans le plan de cet Ouvrage de nous en occuper; car il est bien reconnu que tout ce qui ne se sert qu'avec la cuillère ne sauroit jamais être du ressort d'un Ecuyer tranchant.

On peut consulter la Planche VIII pour les différentes manières de couper les deux espèces de gibier qui font le sujet de ce chapitre, en observant que Conil est un vieux mot français, synonyme de Lapin.



Pl.VIII.P.55.



L'Outarde

Le Grand Coq d'Inde

CHAPITRE VIII.

Du Coq d'Inde.

Le premier Coq d'Inde qui ait paru en France, y a fait son entrée en 1570, et a été servi aux noces de Charles IX. On sait que c'est aux Jésuites que nous devons la naturalisation de ce précieux animal, ainsi que l'importation du quinquina, deux spécifiques également précieux, l'un pour calmer l'appétit, l'autre pour guérir de la fièvre.

Depuis cette époque la poule d'Inde s'est tellement acclimatée en France, qu'elle y est devenue un oiseau tout-à-fait indigène, et le plus solide ornement de nos basses-cours. Si les Dindes étoient rares et chères, on en feroit beaucoup plus de cas, parce que c'est réellement un excellent oiseau; mais il est devenu si commun, que l'on n'ose pas le produire sur les tables opulentes, à moins qu'il n'arrive en droiture du Périgord, bourré de plusieurs livres de truffes. Si la Dinde est

née parmi nous, et privée de cet accompagnement, l'on n'en parle qu'avec mépris ; et nos dédaigneuses petites maîtresses ne la désignent que sous le nom contempteur d'alouette du savetier.

Ne nous arrêtons pas à cette épithète injurieuse. Les vrais Gourmands s'élèvent au-dessus des préjugés, surtout de ceux qui n'ont pour fondement qu'une vanité ridicule. Ils prisent les bêtes et les choses d'après leur valeur réelle, et non d'après une vaine renommée ; et une simple Dinde du Gatinois ou de l'Orléanais, lorsqu'elle est blanche, jeune, tendre et délicate, leur paroît préférable à une Périgourdine, souvent sèche et coriace, malgré son riche accompagnement. C'est ainsi qu'une grisette fraîche et vermeille, paroîtra, quoique dans ses simples atours, très-appétissante à l'œil d'un connoisseur, et sera toujours préférée par lui à telle douairière opulente, pliant sous le poids de son orgueil et de ses diamans.

Il est rare cependant, tant le luxe a fait parmi nous de progrès, que, sur les tables les plus bourgeoises, on serve aujourd'hui une Dinde rôtie sans aucune escorte. A

défaut de truffes on remplit ses cavités d'une bonne farce savante, ou d'une couple de livres de chair à saucisses, accompagnées d'un quarteron des plus gros marrons de Lyon ou du Luc. Ces diverses substances, en s'identifiant avec la Dinde, acquièrent une succulente saveur, et lui communiquent en échange ce moelleux et cette onctuosité, qui ne lui manquent que trop souvent.

Il se faut entr'aider, c'est la loi de Nature,

a dit le bon La Fontaine; et cet adage n'est pas moins vrai en cuisine qu'en morale : dans aucune société l'égoïsme n'est bon à rien; il ne profite pas même, en dernier résultat, à celui qui croit trouver son bonheur et son avantage en séparant ses intérêts de ceux des autres.

Il y a trois manières de découper une Dinde rôtie.

La première, et la plus ancienne, consiste à lever séparément les cuisses et les ailes; après avoir serré les premières, on coupe les secondes en plusieurs morceaux, ensuite on lève les sot-l'y-laisse et les blancs, puis on brise l'estômac, la carcasse et le crou-

pion. Ces dernières parties sont les plus délicates, quoique les moins nutritives; ce sont celles auxquelles les dames donnent presque toujours la préférence; il est par conséquent de la politesse de commencer par les leur offrir. On sert à la cuillère les truffes, la farce et les marrons que renfermoit le corps.

La seconde manière de disséquer une Dinde, consiste à lever d'abord les ailes, ensuite on brise le corps au-dessus du croupion, qui reste adhérent aux cuisses, et forme avec elles une espèce de capuchon. Comme l'on met ordinairement ce train de derrière à part, et qu'on ne touche qu'à celui de devant, on sent que si cette méthode n'est pas la meilleure, elle est au moins la plus économique.

La troisième manière, qui s'est introduite depuis peu, et qui est pratiquée dans beaucoup de maisons qui se piquent aujourd'hui de donner le ton, consiste à ne lever aucun des membres, mais à couper les ailes en filets, comme aux canards, avec cette différence que ces filets sont coupés sur la largeur, et non sur la longueur des ailes, en sorte que ce sont plutôt des morceaux carrés,

que de véritables filets. On procède ensuite de même, et en descendant, sur toutes les parties charnues de la bête. Cette méthode est sans contredit la moins pénible pour l'Ecuyer tranchant; mais elle a l'inconvénient de dissiper le jus de l'animal, de laisser à l'entour de sa carcasse les morceaux les plus délicats, et de priver les dames de ceux qu'elles aiment le mieux, et surtout du plaisir de ronger et de sucer, qui est pour elles le premier des plaisirs à table, parce qu'alors elles mangent peu, tout en paroissant occupées, et qu'elles développent toute la grâce de leurs mains, en faisant prendre successivement à leurs doigts toutes les positions.

Telles sont les différentes manières adoptées aujourd'hui pour découper les Dindes. Comme elles sont pratiquées presqu'indifféremment, et que chacune a ses avantages, le Lecteur pourra choisir.

Nous ne terminerons pas ce chapitre sans dire un mot des Dindes braisées; innovation heureuse, que l'on doit à l'illustre Société des Mercredis, dont les usages font loi dans toutes les provinces de l'Empire gourmand.

Cette Société, qui a approfondi tous les

élémens de la bonne chère, avoit judicieusement remarqué que rien n'est plus rare qu'une Dinde rôtie qui soit tendre. Elle a jugé en conséquence, que si l'on pouvoit parvenir à les braiser, sans leur rien faire perdre de leur succulence et de leur éclat, l'on auroit résolu un des problêmes les plus difficiles de la gourmandise.

Ce projet qui contrarioit des préjugés anciens et enracinés, auroit éprouvé de grandes difficultés, si le Restaurateur Le Gacque eût été moins pénétré de respect pour l'illustre Société, et se fût piqué d'une déférence moins aveugle pour tous ses desirs. Mais il a soumis son savoir et son expérience au goût éprouvé de ces grands maîtres dans l'art de bien vivre ; et cette déférence a produit, le 16 novembre 1803, l'une des meilleures Dindes qui aient paru sur l'hémisphère gourmand (1). Depuis ce temps, plusieurs Amphitryons ont suivi cet exemple, et s'en sont

(1) *Voyez* l'Histoire de cette Dinde braisée, avec toutes ses particularités, et le discours du Président de l'illustre Société des Mercredis, pag. 265 de la seconde année de l'Almanach des Gourmands, deuxième édition.

bien trouvés; en sorte que les Dindes braisées sont aujourd'hui devenues assez communes. Au reste, elles se découpent absolument comme les Dindes rôties. A peu près vers le même temps où la Société des Mercredis avoit imaginè les Dindes braisées, M. Balaine, qui a élevé le Rocher de Cancalle au rang des temples les mieux desservis que le Dieu des Festins ait dans la Capitale, en servit une de ce genre, avec de riches garnitures, dans le goût des Chambords, qui, pour sa succulence et la science profonde qu'il a déployée dans sa confection, mérite d'occuper une place honorable dans l'histoire du 19e siècle.

Le Rocher de Cancalle, qui doit sa première réputation à ses huîtres, qu'on y mange excellentes pendant les douze mois de l'année, est aujourd'hui l'un des lieux les plus fréquentés par les vrais Gourmands.

On coupe les Dindonneaux de même que les Dindes, avec cette différence que l'on n'en serre jamais les cuisses, mais qu'au contraire on les partage en deux, pour être mangées sur l'heure, et qu'on en lève les ailes sans les couper en filets. (*Voy*. Planche VIII.)

CHAPITRE IX.

De l'Outarde.

L'OUTARDE est le plus gros oiseau que notre climat fournisse à la broche. Quoiqu'elle soit assez commune en Lorraine, et même en Champagne, on en voit assez rarement à Paris, où elles sont toujours fort chères. C'est un rôti plus apparent que délicat, et qui satisfait plutôt les yeux que le goût.

L'Outarde a cela de particulier qu'elle renferme sept chairs de couleur et de nature différentes, les unes blanches comme celle de la poularde, les autres presqu'aussi noires que la chair du lièvre ou du mouton. Il est bon de connoître ces différences pour servir convenablement cet oiseau.

Après lui avoir coupé les pattes, qui ne feroient qu'embarrasser dans sa dissection, on commence par lever la cuisse gauche, puis insinuant le couteau vers le milieu de l'estomac, et le conduisant jusqu'à l'aile gauche, on l'enlève par-dessous. Après avoir

fait de l'autre côté la même opération, et mis ainsi à découvert les différentes qualités de chair de cet oiseau, l'on se trouve à même de servir avec facilité chacun des convives selon son goût.

A moins que l'Outarde ne soit très-jeune, sa chair est toujours un peu coriace ; c'est pourquoi, afin de n'en pas courir le risque, nous conseillons de la servir plutôt braisée que rôtie. La manière de la découper sera toujours la même ; mais l'on sera plus sûr au moins de la manger tendre.

Malgré ces observations, nous devons convenir cependant que l'Outarde forme un très-beau rôti de parade, et qui convient surtout dans les festins d'apparat, dans les repas de noce ou d'étiquette, enfin dans ces réunions nombreuses, où l'on sacrifie plutôt à l'ostentation qu'à la bonne chère, et où l'on met plus de gloire à fasciner la vue qu'à contenter le palais. (*V.* Planche VIII.)

Il n'arrive jamais d'Outardes à la Vallée, à Paris. On en trouve quelquefois chez Madame Chevet, le marchand de comestibles le mieux approvisionné en pieces fraîches, soit gibier, soit venaison, soit poisson, etc.

CHAPITRE X.

De la Poularde et du Chapon.

Nous réunissons dans un même article le frère et la sœur, parce que la manière de les découper est absolument la même.

Quoique la Poularde et le Chapon soient un rôti réputé vulgaire, parce qu'ils abondent l'hiver à Paris, il en est peu cependant qu'un Gourmand prise davantage. La plupart des gibiers renommés n'ont d'autres vertus que leur rareté et l'avantage de venir de loin et à grands frais: la Poularde et le Chapon, au contraire, tirent tout leur mérite d'eux-mêmes; et pourvu qu'ils aient été engraissés avec soin, l'on s'inquiète assez peu de leur origine, qu'il seroit d'ailleurs assez difficile de constater.

Il faut convenir cependant que le Pays de Caux, le Maine et la Flèche, sont en possession de nous fournir les meilleures pièces en ce genre. Rien n'est au-dessus d'un coq vierge

Pl. IX. P. 64.



vierge du Pays de Caux, d'un Chapon du Mans et d'une Poularde de la Flèche. Cet avantage tient-il au terroir gras et fertile de ces contrées, ou bien à la manière d'y gouverner les basses-cours? C'est ce que nous laisserons à décider ; mais il n'en est pas moins certain que, pour la finesse, la succulence et la tendreté, rien n'est comparable aux citoyens aîlés de ces trois contrées bienheureuses, dont les deux premières surtout sont le paradis terrestre de tous les élus Gourmands.

Le Gatinois, l'Orléanais, et même la Beausse, approvisionnent aussi la Vallée en ce genre; et quoique leurs volailles ne soient pas à comparer avec celles du Maine et de la Normandie, elles ont aussi leur mérite. Dans tout pays où le grain abonde, où le terroir est gras et fertile, on peut former d'excellens élèves ; il ne s'agit que de savoir les bien conduire ; et c'est un art qui n'appartient pas à tout le monde. Une excellente fille de basse-cour est plus rare qu'une bonne danseuse.

La Bresse est en possession d'alimenter la ville de Lyon, et les pays environnans, de Poulardes qui jouissent, même à Paris, d'une grande réputation. Moins blanches que celles

du Mans (parce qu'on les engraisse avec du sarrasin et du maïs), elles leur disputent en finesse et en tendreté. Une Poularde de Bresse, farcie de truffes (qui, dans les hivers pluvieux, sont à Lyon à fort bas prix), est un manger délicieux, et, selon nous, fort au-dessus de ces dindes tant vantées du Périgord, qui se paient à Paris jusqu'à vingt écus.

La manière de découper un Chapon et une Poularde, est infiniment simple. Il suffit de lever successivement les cuisses et les ailes, les sot-l'y-laisse et les blancs, de briser le croupion, et de partager horisontalement la carcasse. Mais un Écuyer tranchant qui veut déployer son adresse, et s'attirer l'admiration des convives, fait toutes ces opérations sans toucher terre.

Pour y procéder, il enfonce fortement sa fourchette, qu'il tient de la main gauche, dans le dos de la Poularde ou du Chapon, qu'il soulève d'environ six pouces au-dessus du plat; puis avec le couteau qu'il tient de la main droite, il coupe les cuisses et les ailes, sans les détacher entièrement, le dessus de l'estomac et la fourchette du cou; puis, passant à sa voisine la pièce dans cet état, celle-

ci achève de détacher le membre qui lui convient, qu'elle fait tomber sur son assiette. On promène successivement la bête à la ronde, en la tenant toujours par la fourchette, et tout le monde se trouve ainsi servi. Cette méthode s'adapte aux poulets, aux perdreaux et à toute espèce de gibier qui ne se coupe point par aiguillette.

Cette manière de disséquer un rôti étoit fort en vogue autrefois, et les bons Écuyers tranchans étant alors assez communs, chacun se piquoit de déployer son adresse et de renchérir sur celle de ses rivaux. On est aujourd'hui revenu de ces tours de force, qui sont à la bonne manière de découper, ce qu'est la danse de corde à celle de l'Opéra. Cette méthode n'avoit guère d'autre mérite que la difficulté vaincue, et il en résultoit pour la gourmandise et même pour la propreté, d'assez graves inconvéniens.

D'abord, tenir une pièce en l'air, c'étoit hâter son refroidissement, et l'on sait qu'un rôti ne peut jamais être mangé trop chaud, surtout lorsqu'il est gras, comme le sont les Chapons et les Poulardes fines. Ensuite, faire circuler, au bout d'une fourchette, une grosse

pièce toute dégoûtante de jus et de graisse, c'est s'exposer à tacher la nappe et même les habits des convives. Enfin il n'étoit pas fort aisé de choisir ainsi le morceau à sa convenance; il falloit nécessairement prendre un membre tout entier (et l'on sait ce que c'est qu'un membre de Poularde!), et le diviser ensuite sur son assiette, ce qui achevoit d'en hâter le refroidissement; en sorte qu'une Poularde qui, bien divisée dans le plat, pouvoit alimenter douze convives, en satisfaisoit tout au plus six, coupée de cette manière.

C'est donc avec raison que l'on a senti l'abus de cette méthode, et qu'on l'a entièrement bannie des tables où l'on se pique de bien savoir vivre. On se contente aujourd'hui de couper une Poularde ou un Chapon dans le plat (qui doit être bien échaudé); on y procède avec le plus de prestesse, d'agilité et de dextérité possible; on divise chaque cuisse en deux, chaque aile en trois; on laisse les blancs entiers; on tâche de faire six morceaux bien séparés de la carcasse et du croupion; puis, après avoir le plus promptement que faire se peut, rangé ces

divers morceaux dans un ordre symétrique et de manière qu'aucun ne cache l'autre, on fait passer le plat, et chacun se sert à sa guise. Cette manière est sans contredit la meilleure, la plus simple, la plus commode, et celle qu'on a depuis long-temps adoptée de préférence dans toutes les tables vraiment gourmandes.

Il est difficile de se procurer à Paris des pièces fines pour la broche. On en trouve sans doute à la Vallée ; mais on est exposé à s'y voir trompé journellement sur l'âge et sur la qualité. On ne court pas ce risque en s'adressant à M. Biennait, (rue du Marché des Jacobins, ci-devant rue Sainte-Anne,) le premier rôtisseur de Paris, sans aucun doute, et qui écrême la Vallée trois fois par semaine. Personne n'est mieux assorti que lui dans le poil et dans la plume. L'on est sûr de trouver de vraies poulardes normandes, pendant toute l'année, au Rocher de Cançalle : elles y arrivent avec les huîtres.

(*Voyez* le Chapon et la Poularde, Planche IX, où l'on a indiqué, par des traits numérotés, la meilleure manière de les couper).

CHAPITRE XI.

De la Poule bouillie.

Une Poularde bouillie, ou plutôt un chapon au gros sel, est l'une des entrées les plus succulentes et les plus restaurantes que la cuisine offre à notre sensualité. Ce mêts est du goût de tout le monde, et convient au convalescent timide comme au Gourmand le plus intrépide. C'est dans ses flancs que l'un trouve la réparation de ses forces épuisées, et que l'autre aime à puiser une nouvelle dose de vigueur. Le palais et l'estomac s'accommodent également de cet aliment savoureux, car aucun n'est d'une plus facile digestion, et ne s'assimile plus promptement et mieux avec notre substance. Le chyle qui en résulte est excellent, et nos sucs gastriques et élaborateurs dissolvent, sans peine, une volaille ainsi préparée.

Mais on se tromperoit fort si, jugeant de ce mêts par sa simplicité, on croyoit que rien

n'est plus facile que sa préparation. Rien, au contraire, n'est aussi rare que de manger un chapon au gros sel dans toute sa bonté, et surtout dans toute sa succulence. Ce n'est même que dans les très-fortes et très-opulentes cuisines que l'on peut en avoir de bons, mais qui sont cependant encore bien éloignés de la perfection de ceux de la Marmite Perpétuelle.

En effet, il ne s'agit pas de faire cuire simplement cette volaille dans le pot-au-feu, et de la servir avec un bouillon dessous, ainsi que cela se pratique dans les petits ménages à l'égard des vieilles Poules. Cette méthode est bonne tout au plus pour communiquer une meilleure saveur au bouillon; mais la bête, en en sortant, véritable *ecce homo*, est digne à peine de figurer à l'office.

Un Chapon au gros sel doit être cuit dans une marmite séparée, dans une braise analogue et savante, avec des ingrédiens particuliers, et avec des attentions dont les grands Artistes sont seuls capables. Très-peu, même parmi les plus distingués, peuvent s'élever jusqu'à cette hauteur; et tel cuisinier pour qui les sautés au suprême et les ragoûts les plus

compliqués ne sont qu'un jeu, pâlira devant un Chapon au gros sel. Il n'appartient qu'aux hommes de Génie d'être vraiment grands dans les choses simples.

Pourquoi les Chapons au gros sel, issus de la Marmite Perpétuelle, sont-ils si supérieurs à tous ceux que l'on prépare dans les meilleures cuisines ? C'est que cette Marmite, qui est sur le feu depuis plus d'un siècle, est pénétrée des sucs élaborateurs de plus de trois cent mille Chapons qui l'ont successivement habitée ; c'est que ces Chapons n'y cuisant jamais seuls, mais quelquefois au nombre de douze, se communiquent l'un à l'autre leurs vertus, et s'enrichissent réciproquement de leurs précieuses émanations ; c'est que rien n'est comparable aux soins vraiment paternels qu'on apporte à leur conserver toutes leurs qualités, à ne leur rien laisser perdre de leur succulence, à les rendre dignes enfin du palais sacré des plus fins Gourmands. Aussi lorsqu'on a mangé des Chapons de cette Marmite, il est impossible d'en manger ailleurs ; et telle répugnance qu'aient en général les grands Amphitryons pour admettre sur leur table

ce qui n'a point été préparé dans leur cuisine, ils ne se font aucun scrupule d'y servir un Chapon de la Marmite Perpétuelle (1) lorsqu'ils veulent en manger un excellent.

Dieu conserve cette précieuse Marmite, pour laquelle seule un grand nombre de vrais Gourmands ont fait tout exprès le voyage de Paris ! C'est un établissement unique dans le Monde, et l'un de ceux qui font le plus d'honneur à la Capitale de l'Empire gourmand.

La manière de découper une Poule bouillie est infiniment simple, mais il faut un couteau supérieurement affilé pour opérer proprement dans cette dissection.

D'abord, elle doit être placée sur le dos, de manière qu'elle présente la poitrine à découvert (au lieu que les volailles rôties sont

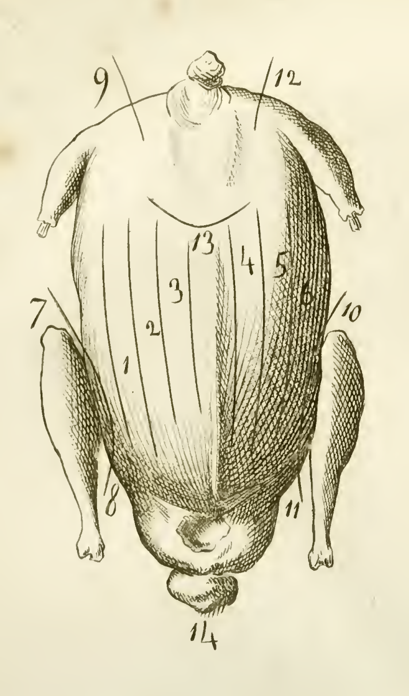
---

(1) Cette Marmite existe de temps immémorial, rue des Grands-Augustins, nº 10. Elle est tenue, en ce moment, par M. de Harme, Restaurateur, bon cuisinier du bon temps, et le digne beau-père de M. Véry. On peut manger ces Chapons dans son restaurant, ou les faire venir chez soi, où ils arrivent en très-bon état. Il suffit d'en faire la demande par la petite poste. Ils ne coûtent que six francs.

placées sur le ventre); on la sert sans tête, pour que les ailes soient mieux à découvert; puis, plaçant sa fourchette qu'il tient de la main gauche sur la cuisse gauche de l'animal, l'Ecuyer tranchant levera cette cuisse avec précaution, en évitant très-soigneusement de déchirer la peau; il coupera l'aile, puis procédera de même de l'autre côté; il séparera ensuite le croupion, levera les blancs, et rompra la carcasse; puis, après avoir divisé les ailes et les cuisses en deux parties égales, il fera passer le plat aux convives. Tout cela doit s'exécuter le plus promptement possible, car une des grandes qualités d'un chapon au gros sel, est d'être mangé chaud. Le morceau le plus délicat est l'os de la cuisse; mais tous sont bons lorsque la bête arrive en droiture de chez M. de Harme. (*Voy*. la Planche Ire.)

On mange rarement des poulets simplement bouillis; mais on les sert souvent entiers, soit à l'estragon, soit à la poulette, soit avec d'autres sauces. On les découpe absolument de la même manière que les chapons au gros sel.





Pl.X. P. 75.

CHAPITRE XII.

De l'Oie.

L'Oie est un rôti réputé plus roturier encore que la dinde ; vînt-elle en droiture d'Alençon, pesât-t-elle dix livres, et fût-elle aussi tendre que Zaïre, la vanité s'obstineroit à la repousser d'une table opulente. L'Amphitryon gémiroit sans doute, en secret, d'une telle nécessité, mais il s'y soumettroit, tant est puissant l'empire des préjugés, même sur la classe qui, par sa fortune, sa naissance ou son éducation, devroit s'y montrer la moins soumise.

C'est en effet un véritable préjugé, et même un préjugé bien injuste, que celui qui exclut les Oies de tout repas ordonné par l'étiquette. Mais il faut convenir que ce préjugé n'est pas sans fondement, et que, dans le principe, elles ne doivent qu'à elles-mêmes cette exclusion rigoureuse. Il est si rare de rencontrer une Oie tout à la fois

jeune, grasse et tendre, que l'on a pris le parti de les proscrire toutes, parce que les neuf dixièmes sont sèches, dures et coriaces. Les bonnes, comme c'est assez l'usage, pâtissent pour les méchantes : elles expient le tort de se trouver en mauvaise compagnie.

Les vrais Gourmands ne partagent cependant pas cette opinion, ils ne proscrivent point en masse, et quelque part qu'ils rencontrent une Oie jeune, grasse et tendre, ils oublient son origine roturière, et l'accueillent comme un rôti de qualité. Ils le prisent d'autant plus, que les avantages d'une Oie rôtie s'étendent au-delà du dîner, et que la graisse qu'elle distille dans une rotation égale et modérée, devient d'une grande ressource en cuisine pour l'assaisonnement de divers légumes, et principalement des épinards. Rien n'est plus succulent et plus délicieux qu'un plat d'épinards accommodé à la graisse d'Oie. C'est un entremêts d'autant plus recommandable, qu'il est à la portée du plus vulgaire des Artistes, et que sa confection n'exige point, comme un plat de cardes, tout le savoir d'un Réchaud ou d'un Morillion.

L'Oie, ainsi que toutes les viandes noires, doit être peu cuite, et présenter un rôti sanguinolent; servie sur le dos, elle se coupe en filets formés de la chair des ailes et de l'estomac, jusques vers le croupion. On lève ainsi huit filets, composant autant de lanières, comme il est marqué sur la gravure. (*Voyez* Planche X.) Avec un peu d'adresse, on peut trouver encore à lever des filets sur la partie charnue des cuisses, mais ils seront moins tendres et moins délicats que les premiers. On rassemble tous ces filets dans le plat, après en avoir fait disparoître le squelette de la bête; on ajoute au jus qu'ils ont rendu en les coupant, celui de deux citrons, une cuillerée d'huile vierge, une ou deux de moutarde, sel et poivre; et après les avoir fait mariner un instant dans cet assaisonnement apéritif, on fait circuler le plat, et chacun des convives se sert. Lorsque l'Oie est tendre et peu cuite, cela forme un manger délicieux et très-supérieur, selon nous, à la plupart des rôtis à la mode.

Telle est la manière de couper et d'assaisonner les Oies rôties. Si l'on en divisoit les

membres comme ceux des Poulardes et des Poulets, on commettroit une grande faute, tout l'esprit de la bête s'évaporeroit; elle rendroit beaucoup moins de jus, et paroîtroit beaucoup moins tendre. Il est donc essentiel de s'en tenir à cette méthode, qui, pour être ancienne et vulgaire, n'en est pas moins la meilleure.

Du squelette de l'Oie, on peut faire, pour le lendemain, une capilotade qui, à l'aide de quelques assaisonnemens parmi lesquels le citron doit dominer, formera une entrée très-présentable en famille.

Nous devons ajouter à l'égard du petit salmi domestique dont nous venons de donner la recette, qu'il doit se faire dans un plat d'argent et sur un réchaud, à l'esprit-de-vin; autrement l'huile et le jus de citron qui sont froids, dissiperoient la chaleur de la bête, déjà évaporée en grande partie dans la dissection. Au reste, ces petits ragoûts, que l'on fait ainsi sur la table, deviennent une véritable fête pour les convives. Il suffit que ce soit leur ouvrage pour qu'ils les trouvent délicieux; et ces salmis sont toujours mangés jusqu'aux os.

CHAPITRE XIII.

Du Canard domestique et sauvage.

Le Canard domestique n'est guère plus noble en rôti que l'Oie; il est même assez rare que les Canetons de Rouen, si vantés à juste titre, paroissent sur une table opulente en sortant de la broche. On ne les y admet guère qu'en entrée, soit accompagnés de navets de Fresneuse ou de Croissy, soit étendus sur un lit de belles olives tournées, soit enfin bouillis comme un chapon au gros sel. Mais il faut, dans ce dernier cas, qu'ils soient d'une grosseur et d'un embonpoint monstrueux.

Dans toutes ces circonstances, le Canard doit être assez cuit pour être servi à la cuillère, à l'exception des ailes, qu'on détache avec la pointe du couteau. On le découpe alors comme la poule et le chapon bouillis, c'est-à-dire par membres, et sans lever les aiguillettes.

Le préjugé qui écarte de la broche les Canards domestiques, ne s'étend pas jusqu'aux Canards sauvages, qui seuls ont le privilège de paroître, comme plat de rôt, sur les tables de première classe. Ils doivent cet avantage à leur fumet, et à ce goût particulier qui distingue les bêtes sauvages des animaux domestiques, quoique de la même espèce.

Mais si les Canards sauvages se distinguent par leur fumet, ils font payer assez cher cet avantage; car ils sont rarement gras, et ne sont presque jamais tendres. Il faut donc les attendre assez long-temps pour les bien mortifier. En dépit du préjugé, nous pensons qu'un Canard domestique bien engraissé, vaut mieux, même à la broche, que la plupart des Canards sauvages.

Le Canard rôti se découpe comme l'oie, en aiguillettes, que l'on multiplie le plus possible, aux dépens des ailes, et même des cuisses. Il doit rendre beaucoup de jus, parce qu'on le fait cuire saignant; on y exprime deux citrons, et en y ajoutant un filet d'huile vierge, du poivre, du sel et un peu de muscade, on lui composera une sauce apéritive assez agréable. (*Voyez* la Pl. X.)

Les

Les canetons de Rouen sont si supérieurs à nos barboteurs des environs de Paris, que l'on a cherché à connoître la causee de cette supériorité, et même à l'imiter. On prétend qu'elle dépend uniquement de l'attention que l'on a à Rouen, d'empêcher ces jeunes Canards d'aller à l'eau, et du soin que l'on prend de les entretenir dans une grande propreté.

Il est bien facile d'en faire l'expérience.

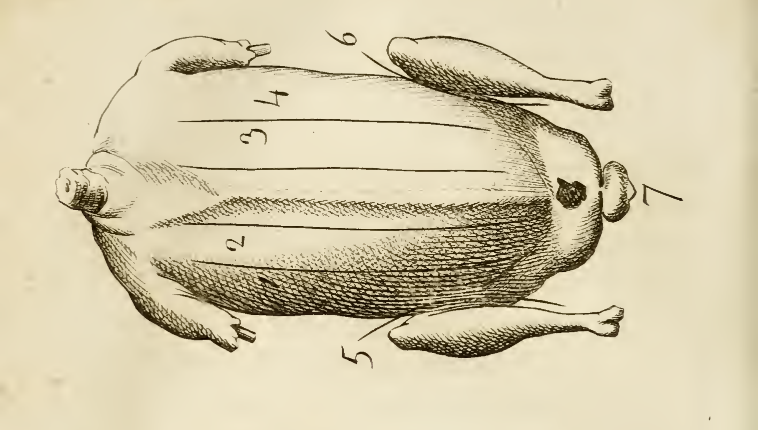
Les pâtés de Canards d'Amiens jouissoient autrefois d'une grande réputation, et la méritoient. Ils ont beaucoup dégénéré de qualité, tout en doublant de prix ; car ceux qu'on paie aujourd'hui neuf francs, sont très-inférieurs à ceux de même grosseur, qui coûtoient, il y a vingt ans, quatre livres dix sous. On sait que ces pâtés sont faits dans une croûte de seigle, qui n'est point susceptible d'être mangée, et qui ne sert qu'à leur conservation. Tout leur mérite gît donc dans le choix et dans l'assaisonnement des Canards. Comme ces Canards en pâte ne sont point désossés, on les tire de leur croûte, et on les découpe sur une assiette, comme une volaille froide ordinaire.

CHAPITRE XIV.

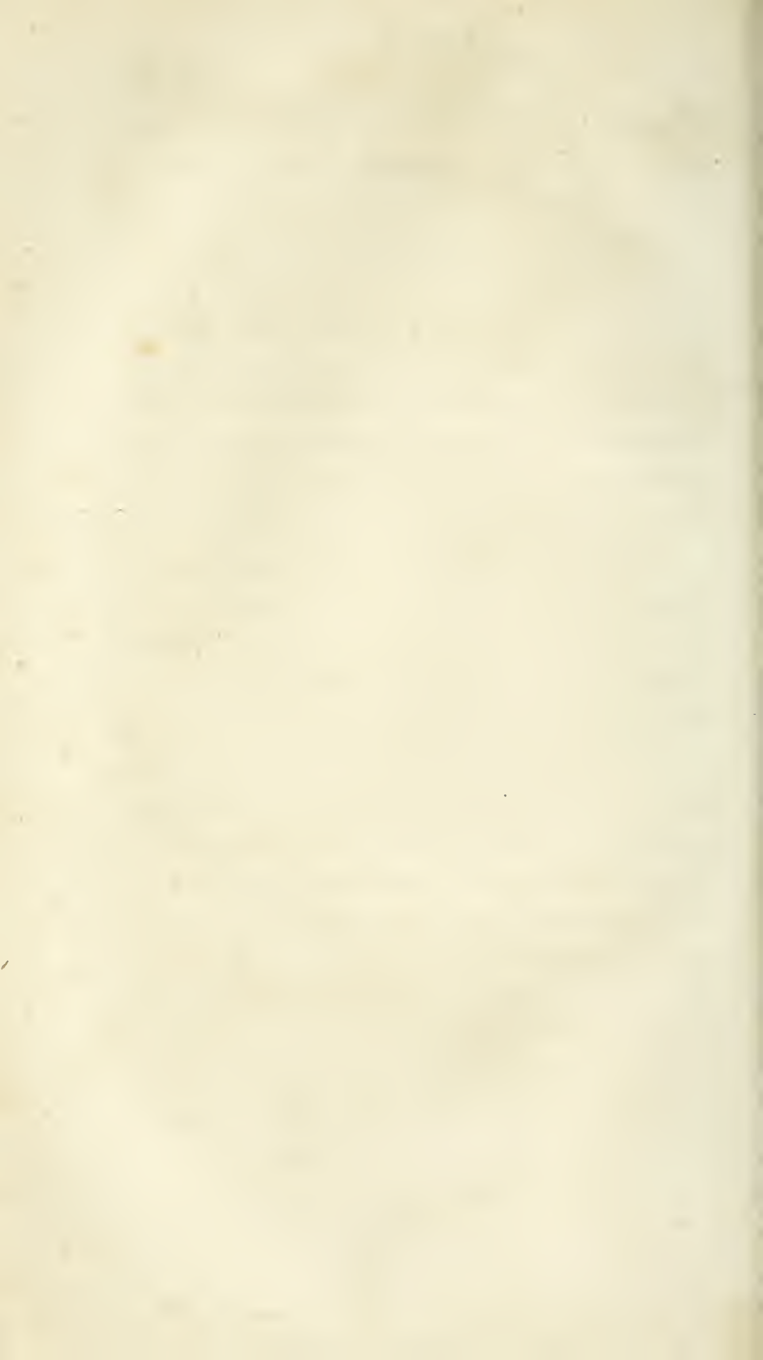
De la Cercelle.

La Cercelle est, au rapport des Naturalistes, un oiseau du même genre que les canards; elle a les mêmes habitudes, la même conformation, les mêmes mœurs, et n'en diffère guère que par la grosseur, qui est moindre. Elle se plaît dans les marais les plus inaccessibles, où elle fait son nid, et n'est dans nos climats, ainsi que les canards sauvages, qu'un oiseau de passage.

Les Romains, qui étoient pour le moins aussi gourmands que nous, et bien plus recherchés, avoient trouvé le moyen d'apprivoiser les Cercelles, et de les élever en domesticité. En le négligeant nous y perdrons un comestible agréable et sain, qui ajouteroit au mérite de nos basses-cours. Pour remettre cette pratique en vigueur, il suffiroit d'enfermer ces oiseaux, de leur couper le bout de l'aile, et de les nourrir avec du millet ou d'autres graines, dans des enclos convenables et assez étendus. Nous serions sûrs



Pl. XI. P. 82.



alors d'avoir des Cercelles toujours grasses, ce qui n'arrive pas souvent à celles que nous apportent les chasseurs. On y gagneroit doublement, car cet oiseau est d'un goût plus délicat, et il est plus facile à digérer que le canard. Nous pensons aussi qu'on peut le manger les jours maigres; avantage que n'a pas ce dernier. Mais ceci n'est qu'une conjecture, que la destruction des Ordres religieux en France nous empêche en ce moment de vérifier (1).

La Cercelle subit les différentes préparations du canard, et se sert comme entrée, aux olives, aux montans de cardes, aux navets, etc.; mais elle a, sur le canard domestique, l'avantage d'être admise au rôti sur les tables les plus régulières. On la coupe alors en aiguillettes, sous lesquelles on fait, avec son propre jus et celui de deux citrons, une sauce impromptue, semblable à celle que nous avons indiquée dans le chapitre du canard. (*Voyez* Planche XI.)

---

(1) Cette destruction, pour le dire en passant, a porté un coup funeste à la gourmandise, et nous a privés d'une foule de comestibles dont le secret s'est perdu avec les couvens.

CHAPITRE XV.

De la Morelle, ou Poule d'eau.

Cet oiseau, connu des Ornithologistes sous le nom de Foulque, et commun aux deux continens, est de la grosseur d'une poule ordinaire, et habite le plus souvent les étangs et les marais, préférant les eaux stagnantes aux eaux courantes. Il faut qu'elles abondent dans les étangs des côtes de la Normandie et de la Bretagne, car les Chasse-marées en amènent beaucoup à Paris vers la fin de l'hiver et au commencement du printemps. On en voit, à ces époques, une grande quantité à la Halle.

La chair de la Morelle est lourde, compacte, de digestion difficile, et en général peu estimée. Il est très-rare que cet oiseau rôti soit tendre, à moins qu'il ne soit très-jeune, et qu'on ne l'ait laissé long-temps mortifier. C'est cependant de cette dernière manière qu'on le sert presque toujours sur

les tables opulentes, où l'on sacrifie souvent à la vanité les jouissances les plus réelles.

La dissection de la Poule d'eau exige des soins particuliers, et offre beaucoup plus de difficultés que celle du canard, de l'oie et des autres viandes noires. Comme les ailes de cet oiseau sont très-enfoncées dans la chair, il est singulièrement difficile d'en trouver la jointure. Pour y parvenir, après avoir enlevé la cuisse, comme celle d'une volaille ordinaire, il faut faire glisser le couteau sur le milieu de l'aile, et jusqu'au haut, en suivant l'estomac. L'aile alors se détache sans difficulté, parce qu'on la prend en dedans. Sans ces précautions, vous risquez fort de n'en pouvoir venir à bout, et de déshonorer la Morelle au lieu de la découper. (*Voyez* Planche XI.) (1)

---

(1) Comme la Morelle a peu de goût, c'est un rôti assez insignifiant. Pour la relever un peu, et la rendre plus digne des palais gourmands, nous conseillons d'en faire, aussitôt qu'elle sera coupée et dans le plat même, un de ces salmis impromptus, si apéritifs lorsqu'ils sont bien exécutés. On procédera comme pour le Salmi du Bernardin, dont la précieuse recette se trouve dans l'Almanach des Gourmands, quatrième Année, page 45.

CHAPITRE XVI.

De la Bécasse et de la Bécassine.

La Bécasse est un oiseau de passage, qui n'habite nos climats que vers la fin de l'automne et pendant l'hiver. Il se tient de préférence dans les marais, sur le bord des ruisseaux, se cache pendant le jour, et ne se montre guère qu'au crépuscule du matin et du soir; ce qui a fait penser que ses yeux ne peuvent supporter que difficilement le grand jour. La Bécasse est le premier des oiseaux noirs, et la reine des marais. Sa chair, tendre, délicate et parfumée, offre un manger délicieux, et très-recherché par les Gourmands. C'est le rôti le plus honorable, selon nous, parmi ceux que nous fournit le gibier. Toujours cher à Paris, il n'appartient qu'à l'opulence, car on ne peut guère composer un plat de rôt de moins de quatre Bécasses.

Les Bécasses se servent aussi en entrées,

soit à la provençale, soit aux olives, soit aux truffes, soit à l'espagnole, soit en salmi. Cette dernière façon est la meilleure pour les manger en entrées, surtout si, pour faire ce salmi, on suit la recette du Bernardin, que nous avons indiquée dans un autre ouvrage (1).

Mais nous ne devons considérer ici les Bécasses qu'à la broche. On les sert sur des rôties sur lesquelles on a précieusement recueilli leurs déjections; car il en est de cet oiseau comme du Grand Lama, tout ce qui en émane est révéré et reçu avec une grande componction. Ces rôties, assaisonnées de poivre, de sel et d'un jus de citron, forment un délicieux manger, et accompagnent dignement cette honorable bête.

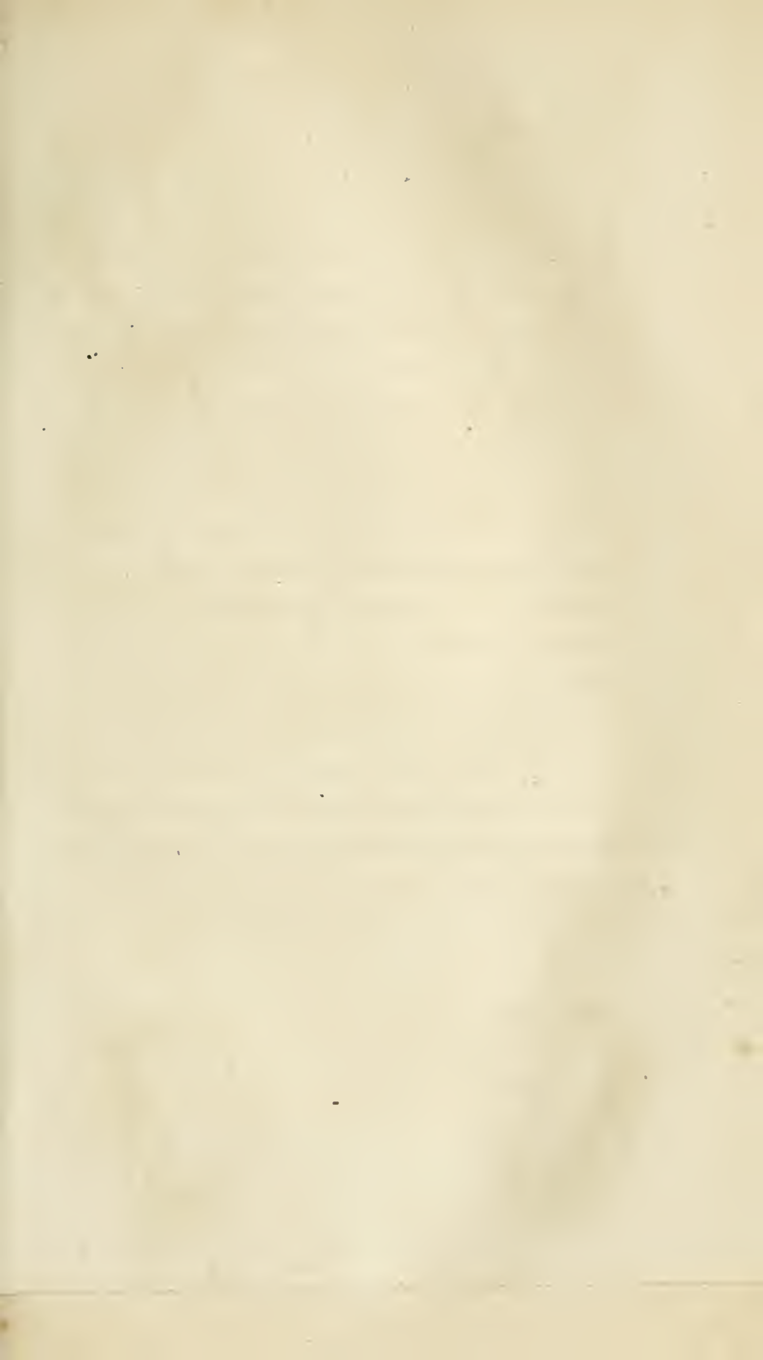
La Bécasse se découpe comme les volailles ordinaires, c'est-à-dire qu'on en lève les ailes, les cuisses, et qu'on sépare ensuite le croupion de la carcasse. L'aile est le mor-

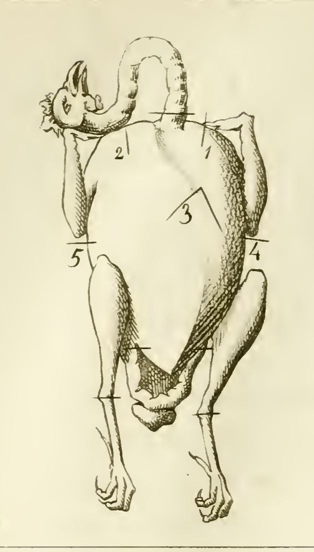
(1) *Voyez* l'article intitulé *du Salmi du Bernardin*, quatrième Année de l'Almanach des Gourmands, page 45. C'est une recette que les vrais Gourmands ne sauroient assez relire et méditer.

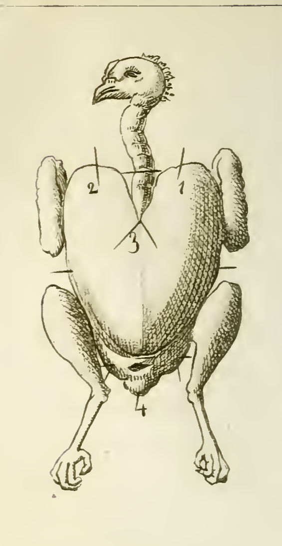
ceau le plus délicat et le plus recherché ; mais la cuisse a plus de fumet.

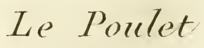
La Bécassine est un oiseau du genre de la Bécasse, mais beaucoup plus petit, puisqu'il est à peine de la grosseur d'une caille. On le sert entier, ou tout au plus on le coupe longitudinalement en deux parties égales. C'est un rôti très-estimé pour sa délicatesse.

Dans les pays où les Bécasses sont communes, on obtient, de leurs carcasses pilées dans un mortier, une purée sur laquelle on dresse diverses entrées, telles que de petites cotelettes de mouton, des ailerons de volaille, etc. Cette purée est l'une des plus délicieuses choses qui puisse être introduite dans le palais d'un Gourmand, et l'on peut assurer que quiconque n'en a point mangé, n'a point connu les joies du Paradis terrestre. Une purée de Bécasse, bien faite, est le *nec plus ultrà* des jouissances humaines. Il faut mourir après l'avoir goûtée, car toutes les autres alors ne paroîtront plus qu'insipides, sans même en excepter les Dindes aux truffes du Périgord et les Pâtés d'esturgeon d'Abbeville, du célèbre Richard.





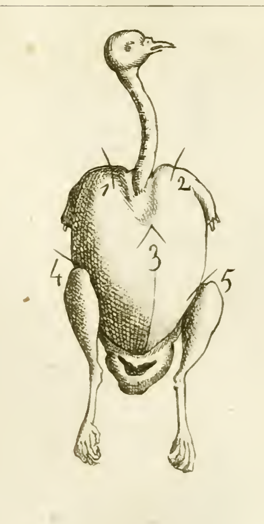


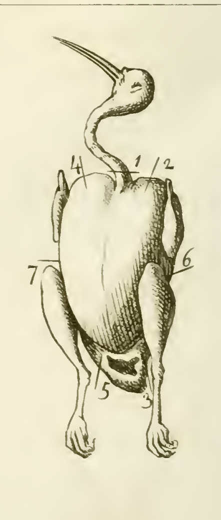


Le Poulet

Le Pigeon

Pl. XII. P. 89.





Le Perdreau
ou
La Perdrix

La Becasse

CHAPITRE XVII.

Du Perdreau et de la Perdrix.

La Perdrix tient le premier rang après la Bécasse, dans la cathégorie des gibiers à plumes. C'est, lorsqu'elle est rouge, l'un des plus honorables et des meilleurs rôtis qui puissent être étalés sur une table gourmande. Sa forme appétissante, sa taille élégante et svelte, quoiqu'arrondie, son embonpoint modéré, ses jambes d'écarlate, enfin son fumet divin et ses qualités restaurantes, tout concourt à la faire rechercher des vrais amateurs. D'autres gibiers sont plus rares, plus chers, mieux accueillis par la vanité, le préjugé et la mode; la Perdrix rouge, belle de sa propre beauté, dont les qualités sont indépendantes de la fantaisie, qui réunit en sa personne tout ce qui peut charmer les yeux, délecter le palais, stimuler l'appétit et ranimer les forces, plaira dans tous les temps, et concourra à l'honneur de tous

les festins, sous quelque forme qu'elle y paroisse.

La Perdrix est le principe d'une foule d'entrées, et même (lorsqu'elle est renfermée dans une pâte savante) d'entremêts froids, vivement recherchés. Sous cette forme, elle s'allie merveilleusement avec les truffes. En entrées, on la voit figurer à la polonaise, à la prévalaie, en papillottes, à l'orange, à la braise, en tourtes, aux choux, à l'espagnole, aux lentilles, aux olives, au jambon, en sautés au suprême, et de mille autres manières non moins appétissantes. Mais ce sont les seuls Perdreaux ou Perdrix gris qu'il faut réserver pour ces préparations. Ce seroit déshonorer une Perdrix rouge que de la servir autrement que rôtie.

Nous avons imprimé quelque part (1) que les bartavelles, qui sont les Perdrix rouges les plus grosses et les plus délicates, étoient aux Perdrix grises ce que les Cardinaux sont aux Évêques, et ce mot a fait fortune. Nous aurions pu ajouter plus sé-

(1(*Voyez* l'Almanach des Gourmands, première Année, troisième édition, page 37.

rieusement que la préférence que l'on donne aux Perdrix à jambes d'écarlate, sur les grises, ne tient point à un préjugé, pas même au penchant qui nous porte vers les choses d'éclat, mais qu'elle a un fondement bien plus solide, puisqu'elle repose sur un mérite constaté par l'assentiment universel de tous les hommes de goût.

Il est notoire, en effet, que pour la finesse de la chair, le parfum, et ce fumet indéfinissable qui parle au cœur comme au palais, la Perdrix rouge l'emporte tellement sur la grise, que ce sont deux gibiers totalement différens. C'est surtout dans celles que nourrit le midi de la France, et principalement le Dauphiné, le Languedoc et le Périgord, que cette différence est très-sensible ; mais elle l'est même assez dans les Perdrix que fournissent les environs de Paris, pour que le prix des rouges y soit toujours beaucoup plus élevé que celui des autres.

Rien n'est plus facile à découper qu'un Perdreau rôti ; et dans cette dissection, l'Ecuyer tranchant peut, à peu de frais, faire briller son adresse, et même opérer en l'air, en tenant de la main gauche le Perdreau

piqué dans la fourchette, et en travaillant de la droite avec le couteau, sans toucher terre.

Il est presqu'inutile d'ajouter que le Perdreau se coupe comme la plupart des volailles. On enlève d'abord la cuisse et l'aile droites, ensuite la cuisse et l'aile gauches, et puis on coupe longitudinalement le corps en deux. L'aile est le morceau le plus délicat et le plus tendre, et la cuisse celui qui a le plus de fumet. Les dames préfèrent ordinairement la carcasse; mais il faut commencer par leur offrir l'aile. (*Voy.* Planche XII.)

Il est rare que l'on fasse à table un salmi de Perdreaux, parce que ce gibier a assez de fumet pour être mangé avec plaisir sans assaisonnement : cependant, pour obéir au proverbe quid éfend de servir des Perdrix sans orange, on l'accompagnera toujours de quelques oranges, non pas douces, mais amères; de celles connues sous le nom de *bigarrades*, et dont on se sert pour faire le Bichopp. Leur goût s'allie fort bien avec celui des Perdreaux, et il n'en masque point le fumet. Les salmis de Perdreaux qu'on sert quelque fois en entrées, sont faits avec les Perdreaux de la desserte de la veille.



Pl. XIII. P. 93.

CHAPITRE XVIII.

Du Paon.

Le Paon, dont le plumage éclatant et radieux réunit toutes les couleurs de l'arc-en-ciel, et qui forme, par sa richesse éblouissante, le plus bel ornement de nos basse-cours, est depuis long-temps banni de nos tables. Les Romains lui faisoient plus d'honneur; les Paonneaux étoient réputés chez eux un mêts fort délicat, et il étoit avidement recherché par les plus illustres Gourmands de la reine Monde.

Cet oiseau, qui n'est plus aujourd'hui qu'un luxe de décoration, paroissoit avec pompe aux festins somptueux de nos pères; et nous croyons même qu'en Flandres il a conservé quelque crédit, et qu'il s'y montre encore quelquefois aux repas de noce et d'apparat.

Cependant il faut convenir que si le Paon de nos climats est de la même espèce que

ceux de l'ancienne Rome, l'ostentation avoit plus de part que la gourmandise au cas que l'on en faisoit, car la chair de cet oiseau est dure, sèche, et difficile à digérer. Il se pourroit cependant que celle des jeunes Paonneaux, élevés avec soin, nourris avec délicatesse, et engraissés convenablement, offrît encore un manger assez agréable; car nous avons peine à croire que les Romains et les Flamands, qui se connoissoient en bonne chère, eussent tant accueilli un oiseau dont l'éducation donne beaucoup d'embarras, s'il n'avoit pas eu en lui-même quelques qualités pour lui servir de passe-port à table.

Quoi qu'il en soit, ce n'est jamais qu'en rôti qu'il doit s'y montrer, et tout au plus en daube, jamais en ragoût. Le Paon se coupe comme la dinde, soit par membre, soit par aiguillettes transversales. (*Voyez* le Chapitre VIII.) Si ce n'est pas un bon rôti, c'est au moins, pour sa grosseur, un rôti de parade. Qu'on y ajoute sa cherté, et il réunira de quoi contenter la vanité de plus d'un Amphitryon. (*Voy.* Pl. XIII.)

CHAPITR XIX.

Du Faisan.

Il n'en est pas de même de l'oiseau du Phase, qui est fêté avec une ardeur égale par la vanité et par la gourmandise. L'orgueil et la sensualité trouveront tous deux leur compte dans ce rôti, l'un des plus illustres de ceux qu'on peut offrir sur une table parisienne, et le trésor le plus réel que les Argonautes aient rapporté de la conquête de la Toison-d'Or; car on prétend que ce sont eux qui ont enrichi l'Europe de ce précieux oiseau, originaire de la Colchide.

Quoiqu'il en soit, le Faisan est assez bien naturalisé en France, surtout dans les provinces méridionales, où il est devenu comme indigène. Il n'en est pas tout-à-fait de même dans nos provinces septentrionales. Cependant le grand nombre de Faisanderies que les Princes et les Seigneurs de l'ancienne Cour avoient établies aux environs de Paris, y avoit rendu cet oiseau

assez commun pour que la liberté illimitée de la chasse, qui a été si fatale au gibier, n'en ait pas pu tout-à-fait détruire l'espèce.

Depuis deux ou trois ans que les anciens réglemens des chasses ont été, du moins en partie, remis en vigueur, le Faisan a reparu dans les marchés de Paris, et même en assez grande abondance pour s'y trouver à un prix raisonnable.

La chair du Faisan, lorsqu'il est extrêmement attendu, est tendre et délicate, et ne manque pas d'une sorte de fumet très-estimé. Nous devons cependant à la vérité de déclarer que le cas exagéré qu'on en fait est plutôt fondé sur un préjugé que sur son propre mérite; semblable aux enfans des Grands, cet oiseau

Est aimé par l'orgueil plus que par la Nature;

Et, tout considéré, un bon chapon du Maine sera toujours préféré par tout vrai Gourmand, au plus brillant et même au plus mortifié des Faisans.

Le Faisan rôti se coupe absolument comme la Poularde. (*Voy.* Planche XIII.)

CHAPITRE

CHAPITRE XX.

Du Poulet.

QUOIQUE le Poulet passe pour être le rôti le plus vulgaire que nous fournisse la basse-cour, il n'est cependant point à mépriser, et beaucoup de Gourmands le préfèrent à cette foule d'oiseaux rares qui n'ont souvent d'autre mérite que cette rareté même et l'avantage de venir de loin et à grands frais. La plupart des hommes ne prisent les choses que par l'opinion qu'on en a, et la mesure de célébrité bien ou mal acquise dont elles jouissent. Le vrai Gourmand, plus philosophe et plus digne appréciateur, ne laisse point égarer son jugement par ces considérations, il ne trouve bon que ce qui l'est réellement; et ses jouissances, qui n'ont rien d'illusoire, mais qui reposent sur des bases solides, sont, par cela même, les plus réellesqu'il soit permis aux mortels de goûter en ce bas monde.

C'est par une suite de ce principe qu'il a constamment honoré le Poulet, surtout lorsqu'engraissé avec soin, et d'une rotondité parfaite, il arrive, sous le nom de Poulet de grain, de la Basse-Normandie, du Maine ou du Pays de Caux. Un Poulet gras, dans cet état, a plus de goût que les meilleurs chapons, et il offre un rôti vraiment fait pour plaire aux palais délicats et sensuels.

Quant aux Poulets maigres, connus dans les marchés sous le nom de Poulets communs, ils ne doivent jamais approcher de la broche, mais ils subiront dans les casseroles d'utiles métamorphoses, et ils y deviendront la base d'une foule d'entrées, dans la confection desquelles un grand artiste pourra montrer toute l'étendue et toute la variété de son talent. Ce Poulet est, en cuisine, d'une très-grande ressource, et il est peu de repas où, pendant neuf mois de l'année, il ne joue quelques rôles.

Le Poulet rôti se sert ou piqué ou bardé, sans tête, mais avec les pattes dressées horizontalement. On le découpe comme le chapon et la poularde, c'est-à-dire, qu'après avoir levé successivement les cuisses et les

ailes, on divise en deux la carcasse et le croupion, parties que les dames préfèrent ordinairement à l'aile, qui cependant est le morceau de distinction d'un Poulet; c'est pourquoi il conviendra de leur donner le choix. (*Voyez* Planche XII.)

Un Poulet rôti se ressert froid, en petit comité, et on le mange alors, soit sans assaisonnemens, soit avec une rémoulade, soit à l'huile et au vinaigre, soit avec de la moutarde de Maille et Aclocque, de Bordin ou de Le Maoût (surnommés, chacun dans leur genre, les Corneille, les Racine et les Crébillon des préparations synapiques.) Mais si l'on veut faire, de ce poulet froid, un plat de distinction, on en compose une bayonnaise, dont la gelée verte, et d'une bonne consistance, forme le plus digne ornement des salades de volaille et de poisson. Une bayonnaise, traitée selon toutes les règles de l'art, est un plat très-apéritif, et l'un des meilleurs qu'on puisse servir à un déjeûner à la fourchette. M. Rouget en fait de délicieuses.

CHAPITRE XXI.

Du Pigeon.

Le Pigeon est un aliment aussi sain qu'agréable, et d'autant plus précieux, que l'on en jouit pendant toute l'année, car cet animal, presqu'aussi chaud que le lapin dans ses amours, travaille continuellement à se reproduire, et fait environ six pontes par an.

Le Pigeon offre un grand nombre de variétés, que l'on peut ranger en deux classes, les Pigeons domestiques et les Pigeons sauvages. Les premiers sont de deux espèces, les Pigeons bisets ou de colombier, et les Pigeons de volière. Ces derniers seulement sont admis à la broche. Parmi les Pigeons sauvages, il n'y a guère que les Pigeons ramiers qui jouissent de l'avantage de former des rôtis sur nos tables.

Abandonnons donc les bisets aux fourneaux, ils y subiront un grand nombre de préparations, dont la meilleure, quoique la plus simple, est celle connue sous le nom

de compote, soit qu'elle se fasse aux pois, à la purée de lentilles, aux pointes d'asperges, ou tout uniment au roux, selon les saisons; les Pigeons ainsi préparés se servent toujours avec la cuillère; ce seroit une espèce d'incongruité que d'y porter le couteau. La partie la plus délicate est la culotte; c'est toujours celle que les dames préfèrent.

Il en est de même des Pigeons rôtis, qu'on sert toujours bardés, entourés quelquefois d'une feuille de vigne, mais jamais piqués. Lorsqu'ils sont d'une raisonnable grosseur, on les coupe en quatre, de manière que chaque membre reste adhérent à la partie du corps dont il dépend; autrement on ne les coupe qu'en deux portions, dont l'une composée des deux ailes, est le chérubin; et l'autre, dont les deux cuisses font partie, la culotte.

Il arrive cependant quelquefois que l'on coupe les Pigeons longitudinalement, de façon que chacune des deux moitiés renferme la cuisse et l'aile. Cette manière, usitée dans les colléges et dans les couvens, ne se pratique guère dans les dîners de cérémonie; mais en petit comité, on se permet

quelquefois de la faire revivre, au grand contentement de ceux des convives qui ne pourroient pas prétendre aux honneurs de la culotte.

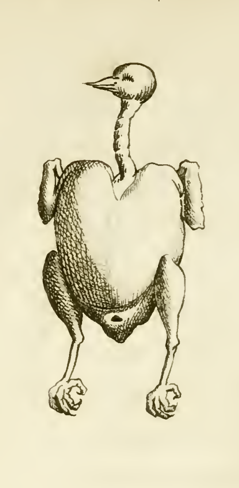
Les Pigeons ramiers ont plus de fumet que ceux de volière, mais ils sont rarement aussi délicats et surtout aussi tendres, à moins que, comme ceux-ci, on ne les prenne dans le nid, ce qui est assez difficile et assez rare ; car si c'est au fusil, on est plus sûr de tuer le père ou la mère que les enfans. (*Voy.* Planche XII.)

Il existe contre les Pigeons cauchois un préjugé, fondé sur un vers de Boileau, et qu'il importe de détruire. On sait que, dans son excellente Satire du Repas, ce grand poète a dit, en parlant d'un certain hableur :

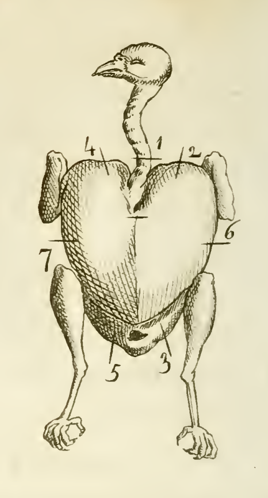
> Je riois de le voir avec sa mine étique,
> Son rabat jadis blanc et sa perruque antique,
> En lapins de garenne ériger nos clapiers,
> Et nos Pigeons cauchois en superbes ramiers.

Ces vers sont charmans, mais le reproche est injuste, car les Pigeons cauchois sont supérieurs à la plupart des Pigeons ramiers,



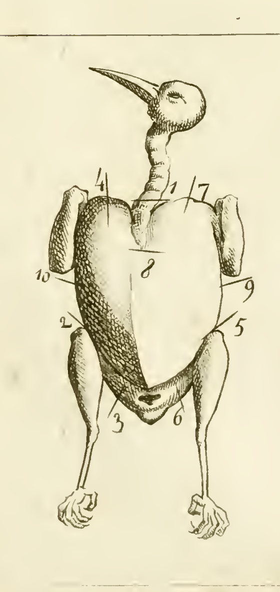


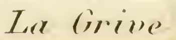
L'Ortolan



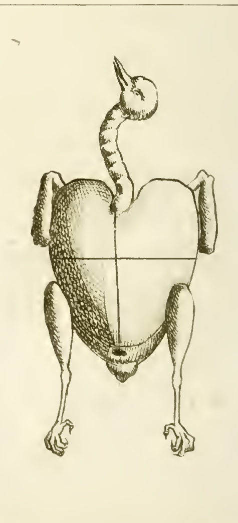
La Caille

Pl.XIV. P.103.





La Grive



Le Becfigue

CHAPITRE XXII.

De la Caille.

La Caille est un manger très-délicat et très-recherché; mais elle n'est ici qu'un oiseau de passage, et ce n'est guère que sur la fin de l'été et dans les premiers mois de l'automne qu'il nous est permis d'en jouir. On engraisse les Cailles pour en avoir toute l'année, mais ce gibier domestique ne vaut jamais les Cailles sauvages, et surtout celles de vigne.

On fait subir aux Cailles divers apprêts, et elles fournissent à la table des entrées de plus d'une espèce; mais c'est pour le rôti qu'on réserve les plus belles, les plus tendres et les meilleures. On les sert bardées et enveloppées d'une feuille de vigne; et si l'on met sous chacune une rôtie, comme cela se pratique pour la plupart des petits oiseaux, ce plat n'en aura que plus d'apparence et de mérite.

L'on sert ordinairement une Caille entière

à chaque convive, ce qui fait que ce rôti est toujours un plat fort dispendieux. Cependant, lorsqu'elles sont très-grosses, il est permis de les diviser, et alors on les coupe dans leur longueur, en deux parties égales. (*Voyez* Planche XIV.)

Parmi les entrées que les Cailles fournissent aux tables recherchées, on doit distinguer celles au gratin, à la braise et à la poële; mais rien n'est au-dessus d'un Pâté chaud de jeunes Cailles, au vin de Malaga réduit. C'est une des plus délicieuses et des plus honorables entrées de l'automne. M. Balaine, dont nous avons plus d'une fois célébré les rares talens, confectionne ce ragoût avec une telle supériorité, qu'on viendroit tout exprès de Rome, au Rocher de Cancale, pour en faire l'épreuve (1).

(1) Nos cuisiniers actuels ne savent point tout le parti que l'on peut tirer des vins de liqueur réduits, pour beaucoup de ragoûts; et l'on peut dire que le grand art des réductions est encore dans son enfance.

CHAPITRE XXIII.

De la Grive.

C'EST vers le temps de la maturité du raisin que les Grives sont les meilleures, parce que cet oiseau fait de ce fruit sa principale nourriture; moins gras que la caille, il a plus de fumet et il est aussi plus sain. C'est un oiseau fort distingué, et dont les Gourmands ont toujours fait un cas particulier.

Les Grives s'apprêtent de diverses manières; mais c'est à la broche qu'elles jouent leur plus honorable rôle. Elles en sortent bardées et enveloppées d'une feuille de vigne, et c'est sous cet habit qu'elles paroissent sur la table avec le plus d'éclat.

On découpe les Grives, soit en en levant les membres, ainsi qu'il est marqué dans la Planche XIV, soit en les partageant dans leur longueur en deux parties égales.

Dans les pays où elles sont communes, on les sert entières, et l'on en proportionne le nombre à celui des convives.

CHAPITRE XXIV.

De l'Ortolan.

L'ORTOLAN est comme la caille un oiseau de passage, et ce n'est guère que dans nos contrées méridionales qu'on en trouve toute l'année. C'est un mêts singulièrement délicat, et très-recherché, et la chair de cet oiseau passe à bon droit pour exquise. Il est trop précieux à Paris pour le servir sur nos tables autrement qu'à la broche; et c'est un rôti fort distingué, et d'autant plus dispendieux qu'il faut avoir autant d'Ortolans que de convives, car l'Ortolan est trop petit et trop délicat pour pouvoir être découpé: il ne forme donc en quelque sorte qu'une bouchée. Heureux le palais qui la recueille! (*Voyez* Planche XIV.)

L'Ortolan, étant de sa nature extrêmement gras, devient souvent indigeste, malgré son peu de volume. C'est une considération que les estomacs délicats ne doivent jamais perdre de vue.

CHAPITRE XXV.

Du Bec-Figue.

Le Bec-Figue habite également nos provinces méridionales (1), et ne fait dans les autres que des voyages momentanés, et trop courts au gré des vrais Gourmands, qui voudroient le fixer près d'eux toute l'année. Il est très-friand de tous les fruits et baies sucrés, et il en fait sa principale nourriture. C'est un rôti très-recherché par les amateurs de morceaux délicats, et qui peut aller de pair avec l'ortolan. Ainsi que lui, il ne se divise point, et ainsi que lui mérite le nom de *bouchée du Gourmand*, puisqu'il est rare qu'on le mange à deux reprises. (*Voy. Pl.* XIV.)

(1) Quoique le Bec-Figue soit indigène dans le midi de la France, il s'arrête cependant avec complaisance dans certaines provinces du nord. Il en est qu'il affectionne plus particulièrement que d'autres ; tels sont les environs de Metz. Les Bec-Figues y abondent chaque automne ; ils y sont excellens, et à très-bas prix.

CHAPITRE XXVI.

Du Turbot.

Le Turbot est un des poissons les plus recherchés à Paris, et c'est à bon droit qu'on l'a surnommé le *Prince de la mer*. Il tient souvent lieu de rôti dans des tables opulentes; et dans les dîners nombreux, il forme un des relevés les plus distingués. Sa chair, tout à la fois tendre et ferme, délicate et onctueuse, ne plaît pas moins par sa blancheur que par son excellent goût.

Pour bien servir le Turbot, il faut avoir une truelle de vermeil, ou tout au moins d'argent, bien affilée, et se rappeller que l'on ne doit jamais se servir de couteau pour diviser le poisson. Après avoir décrit une croix sur le ventre du Turbot, en tranchant jusqu'à l'arête, on tire des lignes transversales depuis le milieu jusqu'aux barbes; on lève adroitement avec la pointe de la truelle les morceaux compris entre ces lignes, et



N.°1 Turbot N.°2 Barbeau N.° 3 Carpe



l'on en envoye un à chaque convive. Lorsque tout le ventre a été ainsi servi, on lève proprement l'arête, et l'on procède de même pour servir le dos, moins délicat sans doute, mais qui a bien aussi son mérite. Les barbes du Turbot sont un manger très-agréable : on commence par en servir aux dames, qui s'en amusent volontiers ; puis, s'il en reste, on le distribue aux plus gourmêts des convives.

On sert avec le Turbot une sauce au beurre, bien liée ; mais à Paris, beaucoup de personnes préfèrent de le manger à l'huile et au vinaigre. (*Voyez* Pl. XV, Fig. 1re.)

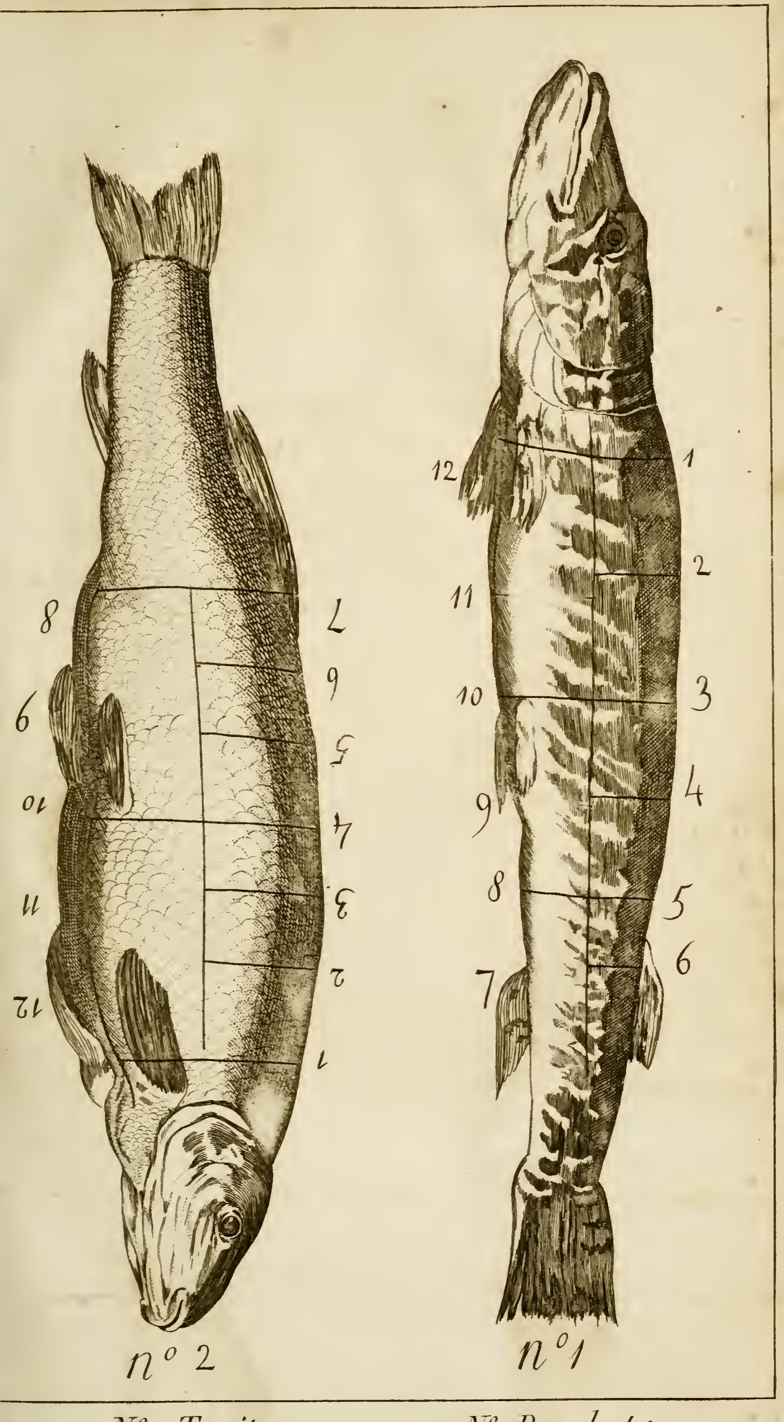
Lorsque le Turbot n'a point été mangé le premier jour, tout entier, on fait de ses reliefs une bayonnaise, ou un ragoût à la Béchamel, à la crême, ou enfin un vol-au-vent, selon l'une ou l'autre de ces deux méthodes. Ce poisson, quoique cher, offre donc assez de ressources à l'économie domestique, pour que l'on puisse quelquefois l'admettre dans les ménages peu fortunés. Lorsqu'il n'a été mangé que d'un côté, on le retourne, et on le fait reparoître le lendemain comme s'il étoit à son premier début.

CHAPITRE XXVII.

De la Truite.

Une Truite, lorsqu'elle est d'une raisonnable grosseur, et surtout lorsquelle est saumonée, tient également lieu de rôti sur une table opulente, ou fait partie des relevés d'un grand festin. Son prix, qui alors excède souvent celui d'un beau Turbot, ajoute encore à son mérite. Sa chair, d'un rouge vif et d'un goût de noisette exquis, plaît généralement, et, moins compacte que celle du Turbot, elle est aussi plus aisée à digérer. Il n'appartient qu'à bien peu d'Amphitryons d'offrir à un petit nombre d'adèptes une Truite qui réunisse tant d'avantages. Les meilleures viennent du lac de Genève.

La Truite se sert également avec une truelle : on trace une ligne depuis le dessous de la tête jusqu'à quelques pouces de la queue; et d'autres, qui partant de celle-ci,



N.° 2 Truite

N.° 1 Brochet



se terminent à la circonférence du poisson. On lève proprement les morceaux compris entre ces lignes, et on les sert, toujours, sur la truelle, à chacun des convives. Lorsque le ventre sera mangé, on retournera proprement la Truite pour servir le dos. (*Voyez* Planche XVI, Fig. 2.)

La Truite se plaît dans les eaux vives; elle est extrêmement agile, toujours en action, et c'est au mouvement continuel qu'elle se donne qu'on attribue en partie sa délicatesse et sa salubrité. Telle est au moins l'opinion de plusieurs médecins, qui ont fait des qualités diététiques des comestibles leur principale étude.

Lorsque les Truites ne sont pas assez grosses pour être mise au bleu, on en fait différentes entrées plus ou moins savantes, telles qu'à la hollandaise, à la hussarde, à la lézard, à la polonaise, aux anchois, aux champignons, aux concombres, aux écrevisses, et on les frit; enfin, on en fait des pâtés froids, qui ne le cèdent point à ceux de rougets.

CHAPITRE XXVIII.

De la Carpe.

LA Carpe est la reine des poissons d'eau douce; mais pour être admise comme rôti ou comme relevé froid, c'est-à-dire cuite au court-bouillon, sur une table somptueuse, il faut qu'elle soit une espèce de monstre, ou qu'elle tire du Rhin son origine. Ce n'est qu'à l'une de ces deux conditions qu'elle peut espérer d'y paroître.

Pour servir une Carpe, il faut commencer par couper la tête, que l'on envoie au plus distingué des convives; c'est surtout à cause de la langue que ce morceau est recherché : ensuite, et toujours avec la truelle, on lève la peau et les écailles, qu'il faut mettre de côté; puis tirant une ligne du sommet à la queue, et la divisant par d'autres lignes transversales, on servira aux convives les morceaux compris entre elles, en observant que le dos est le côté le plus délicat. (*Voyez* Pl. XV, Fig. 3.)

Les

Les Carpes de la Seine sont aussi très-estimées ; mais il est rare qu'on y en pêche d'assez grosses pour figurer dans un festin du premier ordre. Quant à celles qui ont été prises dans des étangs, on doit les faire dégorger pendant quelque temps dans l'eau vive, autrement leur goût bourbeux n'attesteroit que trop bien leur origine. On en agit ainsi pour celles qui nous viennent de Strasbourg. Pêchées dans les vastes étangs de la Lorraine allemande, elles sont conduites ensuite dans la capitale de l'Alsace, où on les fait dégorger dans la rivière d'Ill. Voilà ce que c'est que l'on appelle à Paris les *Carpes du Rhin*. Il est notoire cependant pour quiconque a eté à Strasbourg, et y a pris sur ce fait quelques informations, que les prétendues Carpes du Rhin n'ont pas approché ce fleuve de plus d'une demi-lieue (1).

---

(1) On montroit encore en 1786, dans les réservoirs du Pêcheur du Roi, à Strasbourg, une carpe qui avoit fait trois fois le voyage de cette capitale de l'Alsace à Paris, et qui y étoit revenue faute d'acheteurs. On en vouloit vingt-cinq louis.

CHAPITRE XXIX.

Du Brochet.

Le Brochet, cet Attila des rivières et des étangs, jouit d'une grande réputation parmi les poissons d'eau douce, et il la doit moins peut-être à la délicatesse de sa chair qu'à l'élégance et à la beauté de ses formes. Quoiqu'il en soit, il faut qu'il pèse au moins dix à douze livres pour tenir sa place à une table distinguée, et y être servi au court-bouillon, soit en relevé, soit en rôti maigre. On commence, avec la truelle, par séparer la tête du tronc. Cette tête est un morceau assez délicat, et qu'on donne de préférence aux dames (1); puis après avoir tiré une ligne de la tête à la queue, assez pro-

(1) On prétend que tous les instrumens de la Passion de N. S. se trouvent figurés dans la tête d'un Brochet. Il faut beaucoup aider à la lettre si l'on veut les y trouver, et nous pensons qu'on doit ranger ce fait dans la classe des contes populaires.

fondément pour dépouiller le Brochet de sa grosse arête, on divisera les côtés de manière à ce que chaque morceau participe du ventre et du dos. Ce poisson est difficile à bien servir, vu le grand nombre et la finesse de ses arêtes; mais avec un peu d'habitude et de dextérité, on en vient à bout. (*Voyez* Pl. XVI, Fig. 1re.)

Nous avons dit que les très-gros Brochets avoient seuls le privilége de figurer comme relevés, ou comme rôtis maigres sur une table somptueuse; mais ceux de moyenne taille ne doivent point en être exclus : on les réservera pour entrées, et on les mangera à la génevoise, à l'allemande, à l'étuvée, en filets à la sauce aux câpres, en filets frits, en fricassée de poulet, en haricot aux navets, en ragoût, en salade, farcis, en tourte, en terrine, etc; quant aux brochetons, ils ne sont bons que frits.

Au reste, le Brochet pêché en eau vive, ou qui y a dégorgé, et qui a la chair ferme et tendre tout à la fois, est un aliment sain, délicat et nourrissant, surtout quand il a été cuit au vin. Les personnes délicates et les estomacs foibles, peuvent donc en faire un usage modéré.

CHAPITRE XXX.

Du Barbeau.

Il faut que le Barbeau ait été pêché dans la Seine, et soit d'une notable grosseur pour avoir droit de figurer, comme rôti, sur la table d'un Amphitryon de première classe. C'est un manger assez délicat et très-sain; mais sa chair a peu de goût, ce qui fait qu'on le mange presque toujours à l'huile et au vinaigre, ou avec une sauce très-relevée. Les filets sont le morceau le plus délicat de ce poisson; on fait aussi assez de cas de la tête, et surtout de la langue.

On tire, avec la truelle, une ligne sur le dos du Barbeau, depuis la naissance de la tête jusqu'à celle de la queue; on la coupe par d'autres lignes transversales, et l'on sépare ainsi les différens morceaux, sans toucher à l'arête du milieu. (*Voy.* Pl. XV, Fig. 2.)

Lorsque le Barbeau n'est que d'une taille médiocre, on le réserve pour le manger en entrées, et on le prépare alors soit en casserole, soit en étuvée, soit grillé. Cette dernière manière est la meilleure, parce qu'on l'accompagne alors d'un sauce aux anchois, qui sert merveilleusement pour relever le goût de ce poisson, naturellement un peu fade.

Quant aux Barbillons, on ne les mange que frits, mais c'est un des meilleurs poissons que l'on puisse introduire dans la poële; et une friture de Barbillons, bien croquante et bien chaude, est un plat cher aux Gourmands. Au reste la chair du Barbeau est délicate, de bon goût, légère, quoiqu'un peu nourrissante, et très-facile à digérer.

Nous aurions pu ajouter à cette liste beaucoup d'autres poissons de mer ou d'eau douce; mais c'eût été surcharger inutilement ce petit Traité, et augmenter sans nécessité le nombre des Planches, et par conséquent le prix de l'Ouvrage. Les autres poissons qui paroissent ordinairement sur la table, tels que le saumon et l'esturgeon, se coupent comme la truite; le cabillaud comme le brochet; la barbue

comme le turbot, etc. Il deviendra donc facile, avec un peu de réflexion, de saisir ces différences, et d'employer la truelle tour-à-tour, comme instrument tranchant, ou comme pelle, selon la nature des morceaux, et en se rappelant les indications qui précèdent. Il faut plus de dextérité que de force pour bien servir le poisson, et surtout avoir l'attention de le trancher le plus nettement possible. La truelle, quoique d'argent, doit être presqu'aussi bien affilée qu'un couteau.

Nous bornerons à cet aperçu ce que nous nous proposions d'écrire sur la dissection des Viandes, du Gibier, de la Volaille et du Poisson. Il nous paroît suffisant, surtout à l'aide des Planches, pour former des élèves dans le grand art de la dissection à table; mais souvenons-nous qu'ici, comme dans tous les autres arts, la théorie est insuffisante, et que, pour bien connoître celui-ci, il est absolument nécessaire de le pratiquer.

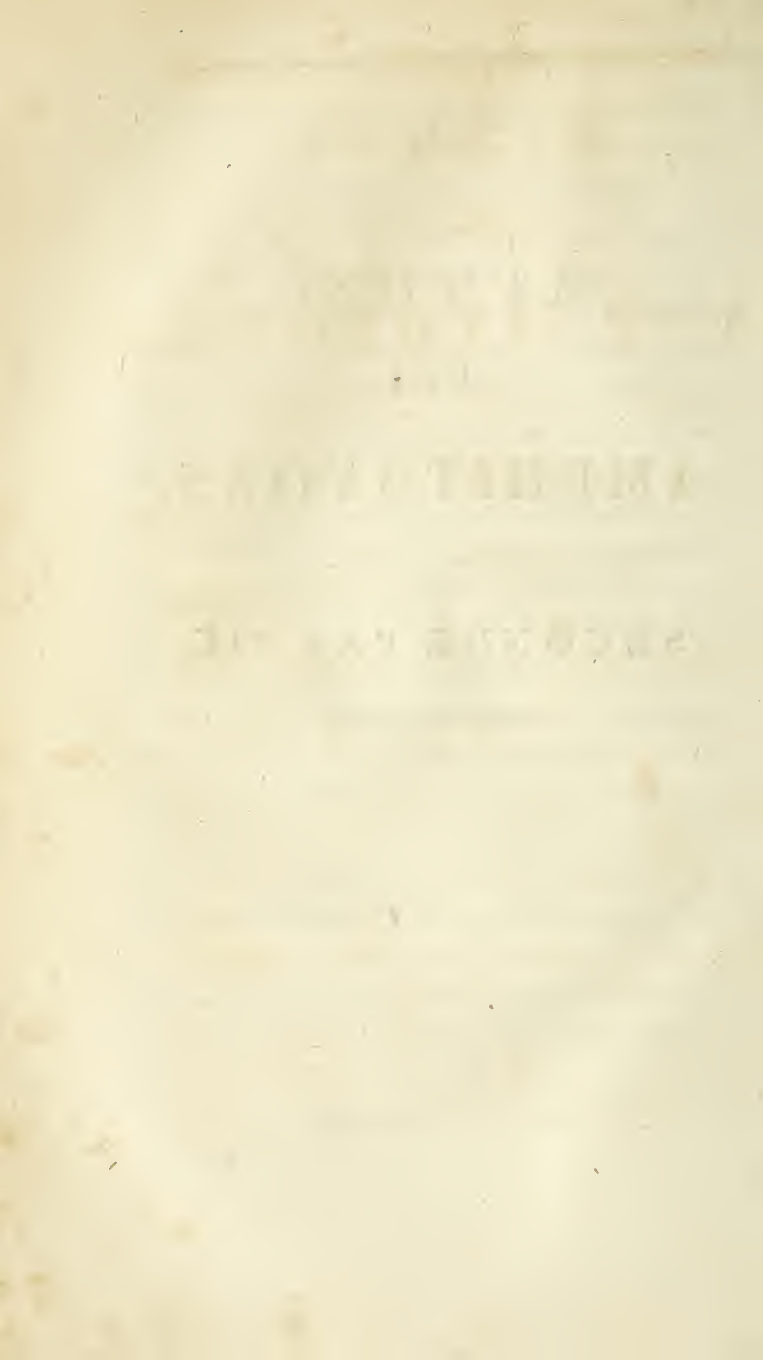
Fin du Traité de la Dissection des Viandes, et de la première Partie du Manuel des Amphitryons.

MANUEL

DES

AMPHITRYONS.

SECONDE PARTIE.



MANUEL
DES
AMPHITRYONS.

SECONDE PARTIE.
DES MENUS.

CHAPITRE PREMIER.

Définitions et Principes généraux sur les Menus.

Le mot de *Menu*, pris substantivement, est un de ces termes particuliers à la langue française, et qui n'a peut-être son équivalent dans aucune autre. Il reçoit diverses acceptions ; mais nous ne nous en occu-

pons ici que dans ses rapports avec la table; et, considéré sous ce point de vue, il seroit difficile de lui trouver un synonyme, et par conséquent de le définir sans quelques circonlocutions.

On entend en général par le *Menu* d'un repas, le mémoire de ce qui doit y entrer : telle est la définition que le Dictionnaire de l'Académie donne de ce mot; mais cette définition est un peu vague, et manque même d'une rigoureuse exactitude; car, à commencer par la liste des vins, il est beaucoup de choses qui entrent dans la composition d'un repas, et qui cependant ne font point partie du Menu; tels que le dessert, les hors-d'œuvres potagers, etc.

Le Menu s'entend donc exclusivement de tout ce qui sort de la cuisine pour paroître sur la table.

Dans les maisons bien réglées, et où l'Amphitryon s'occupe personnellement de la composition de chaque repas, le Maître-d'hôtel, ou à son défaut le cuisinier, doit lui apporter chaque matin le Menu du dîner du jour, et même y joindre, au moins par aperçu, celui du lendemain. C'est en

ce moment que l'Amphitryon, à qui nous supposons toutes les connoissances que ce titre exige, discute article par article les plats qui composent le Menu, et peut souvent donner à l'artiste le plus habile des idées lumineuses. Ces conférences ne seront donc point sans utilité pour l'art, si, d'un côté, l'Amphitryon n'adopte aucun mêts sans de mûres réflexions, et si, de l'autre, le cuisinier n'en propose aucun sans être bien certain qu'il pourra lui faire honneur.

Ce n'est donc pas une petite affaire que la composition et la discussion d'un Menu. La première demande une tête forte, une science profonde et variée, et des combinaisons très-étendues ; la seconde exige une longue expérience, un goût sûr et délicat, et un tact exercé. D'après ces données, l'on voit que les cuisiniers capables de dresser des Menus savans, et les Amphitryons en état de les bien discuter dans toutes leurs parties, sont des hommes rares, et en quelque sorte des êtres privilégiés.

Mais malgré la haute importance que l'on attache aujourd'hui à tout ce qui tient à l'art alimentaire, le seul qui depuis vingt ans ait

fait en France des progrès réels, on est encore loin de mettre le prix qu'il faut à la chose dont nous nous occupons en ce moment. La plupart des Menus, dressés par la routine, sont adoptés par l'inexpérience, l'insouciance ou la légèreté. Dans beaucoup de maisons, citées aujourd'hui pour leur opulence, on laisse même le cuisinier absolument le maître de composer les Menus à sa fantaisie, et l'Amphitryon ne prend connoissance de son dîner qu'au moment de se mettre à table.

Ce n'est point ainsi que l'on peut acquérir le renom d'un véritable Amphitryon; et cette réputation, pour être méritée, exige plus de soins, d'attention et de travail, que la plupart des dignités de ce bas monde. Nous ne cesserons jamais de répéter que l'argent ne suffit pas pour faire excellente chère. Le cuisinier le plus habile dégénérera en peu de temps, s'il est au service d'un maître insouciant, et qui n'a ni le sentiment, ni le goût, ni le tact, ni l'expérience de la vraie gourmandise.

Les Menus varient nécessairement selon les saisons, puisqu'ils se composent des pro-

ductions que la Nature bienfaisante nous offre à des époques à-peu-près fixes dans chaque climat. Un cuisinier habile doit saisir le moment où chacune de ces productions est dans son plus grand degré de bonté pour l'adopter ; rien de médiocre ne devant se trouver sur le Menu d'un grand artiste : car il en est à-peu-près d'un Menu comme d'un sonnet. Comus

> Défendit qu'un *plat* foible y pût jamais entrer,
> Ni qu'un *mêts* déjà mis osât s'y remontrer.

Si l'on tolère quelquefois des entrées ou des entremêts répétés, ce n'est que dans des repas au-dessus de soixante couverts, où il deviendroit impossible, sans cela, de les proportionner au nombre des convives.

On doit faire une assez grande différence entre les Menus journaliers d'une table peu nombreuse mais bien servie, et ceux des festins d'apparat, de fête, de famille, de tous ceux enfin où l'on réunit en cérémonie beaucoup de convives.

Le cuisinier doit apporter tous ses soins à ce que chacun des plats, qui entrent dans la composition des premiers, atteste un grand

artiste dans toutes les parties de son art. Il seroit à désirer, sans doute, qu'il pût en agir de même pour les seconds, mais ce seroit exiger de lui l'impossible. Il se contente ordinairement de donner une attention particulière aux principales entrées et à quelques entremêts de choix; la préparation du reste est abandonnée à des mains plus vulgaires, et c'est un malheur presqu'inévitable. Aussi n'est-ce point dans les réunions très-nombreuses qu'il faut espérer de rencontrer une chère fine, délicate et parfaite; il faut se contenter de la trouver abondante, bonne et salubre.

Les Menus dont nous donnons ici quelques exemples, et dans la composition desquels nous avons été aidés par des praticiens habiles, n'apprendront rien sans doute aux hommes de l'art; mais ils pourront être utiles aux Amphitryons, suppléer à leur inexpérience, ou venir au secours de leur mémoire lorsqu'ils auront à commander des repas dont ils voudront se faire honneur. Nous les donnons pour des tables de quinze, de vingt-cinq, de quarante et de soixante couverts; ce sont des proportions assez ordi-

naires pour les dîners de cérémonie. Au reste, il sera facile de modifier ces Menus pour les repas au-dessous du premier de ces nombres ou au-dessus du dernier, en en retranchant des plats ou en y en ajoutant; dans ce dernier cas, on pourroit choisir dans les trois premiers Menus de quoi augmenter le quatrième, et le porter par exemple jusqu'à cent couverts; mais ces cas sont infiniment rares. Dans les réunions extrêmement nombreuses, il est plutôt d'usage de multiplier les tables que de les allonger; on s'en trouve mieux de toutes manières, car le service en devient plus facile, et le dîner meilleur et plus chaud.

Nous devons observer que plusieurs ragoûts qui portent des noms bizarres, et dont l'étymologie est difficile à trouver, les doivent à ceux de leurs inventeurs, qui ensuite ont été altérés dans la bouche d'artistes qui ne se piquent pas d'être grammairiens. Ce seroit un service à rendre à la mémoire de ces illustres Pères de l'Église gourmande, que de rétablir ces noms dans toute leur pureté, et de constater d'une manière certaine l'origine de ces différens mêts. Cet travail appar-

tient de droit aux érudits, et nous en abandonnons volontiers le soin et la gloire à ceux des membres de l'ancienne Académie des Inscriptions et Belles-Lettres qui se sentiront appelés à cette illustre entreprise. C'est une dette que l'érudition paiera à la reconnoissance; et qui en mérita jamais une plus réelle que les inventeurs dont nous parlons, puisqu'ils sont les vrais fondateurs d'une grande portion de la gloire nationale (1)?

---

(1) C'est une question qui a souvent été agitée parmi les gens du monde, de savoir s'il faut communiquer le Menu du dîner aux convives, ou leur en faire un mystère. Dans le premier cas, ils règlent leur appétit sur la nature des mêts, ce qui paralyse le service et le fait languir. Dans le second, ils se livrent aux entrées, de manière que le rôti et les entremêts ont souvent tort. Voilà sans doute deux grands inconvéniens; mais comme le dernier est le moindre, attendu qu'un vrai Gourmand a toujours de l'appétit de reste au service des bons morceaux, nous pensons que le Menu doit être un secret entre le cuisinier et l'Amphitryon.

CHAPITRE II.

MENUS POUR LE PRINTEMPS.

PREMIER MENU POUR UNE TABLE DE QUINZE COUVERTS.

Deux Potages.

Un à la Condé.

Un au riz, au blond de veau.

Huit Entrées.

Des grenadins aux pointes d'asperges.
Une épigramme d'agneau.
Un vol-au-vent de quenelles de poisson.
Un filet de bœuf piqué.

Des riz de veau, piqués et glacés, à la financière.
Des côtelettes de pigeon, panées.
Des petits pâtés à la Monglas.
Une poularde à la poële, à la sauce aux tomates.

Deux Relevés.

La Pièce de bœuf.

Un Turbot.

Deux grosses Pièces.

Un jambon de Bayonne.

Des homards.

Deux plats de Rôt.

Des Soles.

Des Pigeons.

Huit Entremêts.

Des tartelettes.
Un gâteau au riz.
Des épinards.
Des choux-fleurs.
Des petits pots au chocolat.
Une Charlotte.
Des asperges en petits pois.
Une croûte aux champignons.

OBSERVATIONS.

On voit que ce premier Menu est assez simple, et peut être facilement exécuté dans une cuisine bourgeoise. Les entrées, sans être très-recherchées, sont cependant bien choisies et bien appropriées à la saison, l'une des plus ingrates de l'année pour la bonne chère. Les quenelles de poisson demandent cependant à être traitées avec beaucoup de délicatesse et de légèreté, car c'est une composition en quelque sorte aérienne. La sauce aux tomates de la poularde à la poële se fait avec des tomates conservées, car l'on sait que les fraîches ne commencent à paroître que vers la fin de l'été, et que l'on n'en trouve plus passé le mois d'octobre. Des huit entremêts qu'on voit ici, sept appartiennent en quelque sorte encore à l'hiver; mais les asperges en petits pois caracté-

risent bien le printemps ; car c'est le premier légume qui paroît dans un potager, et sans contredit l'un des meilleurs. Nous ferons observer à ceux qui trouveroient ce Menu trop fort pour une table de quinze couverts, qu'il renferme des objets, qui, tels que le jambon et les homards, ne seront probablement pas attaqués. Il est facile, au reste, de voir, par la disposition du service, qu'un surtout, en dormant, doit occuper le milieu de la table. Il en est toujours ainsi, lorsque les potages, les relevés et les plats de rôt se trouvent en nombre pair.

SECOND MENU POUR UNE TABLE DE VINGT-CINQ COUVERTS.

Deux Potages.

Un aux macaronis. | Un potage printannier.

Douze Entrées.

Une fricassée de poulets à la Chevalier. | Une compote de pigeons.
Une selle de mouton à l'oseille. | Une noix de veau aux pointes d'asperges.
Un pâté chaud d'anguille. | Des petits pâtés à la Béchamel.
Des escalopes de saumon. | Des filets de soles à la Orly.

Des poitrines d'agneau aux truffes, panées et grillées.
Des perches à la Maître-d'hôtel.
Des croquettes de volaille.
Des filets de merlans au gratin.

Deux Relevés.

Un cabillaud à la crême.
Une culotte de bœuf au vin de Madére.

Deux grosses Pièces.

Un jambon de Bayonne.
Un brochet au bleu.

Quatre plats de Rôt.

Des levrauts.
Des truites.
Des poulets.
Des éperlans.

Dix Entremêts.

Un croqu'en-bouche.
Des ramequins.
Des asperges.
Des lozanges.
Des haricots verts.
Un gâteau de Savoie.
Une gelée d'orange.
Une purée de carottes.
Des petits pots au marasquin.
Des œufs brouillés aux truffes.

OBSERVATIONS.

Au premier coup-d'œil, ce Menu peut paroître dans une proportion moins forte que le précédent, relativement au nombre

des couverts; mais il faut considérer que les entrées renferment plusieurs pièces solides et nourrissantes, que les deux relevés sont très-forts, qu'il s'y trouve quatre plats de rôt, et que parmi les dix entremêts on compte deux grosses pièces de four. Tout nous porte donc à croire que ce Menu est plus que suffisant pour une table de vingt-cinq couverts, même en la supposant composée d'autant de gros mangeurs, ce qui est assez rare. Les entrées sont encore dans le genre simple; cependant il en est, comme les croquettes de volaille et les filets de soles à la Orly, qui ne supporteroient pas la médiocrité, et qui demandent à être confectionnées avec le plus grand soin. Nous en dirons de même, parmi les dix entremêts, des ramequins, de la gelée d'orange et des petits pots au marasquin, qui ne sauroient être confiés à un artiste vulgaire. Il vaudroit mieux les remplacer par d'autres mêts choisis dans le Menu qui précède, ou dans ceux qui suivent, que de les présenter d'une facture équivoque.

TROISIÈME MENU POUR UNE TABLE DE QUARANTE COUVERTS.

Quatre Potages.

Un au fromage.
Un de purée aux croûtons.
Un aux nouilles.
Un au lait d'amandes.

Vingt Entrées.

Des poulets nouveaux à la vénitienne.
Des côtelettes d'agneau aux laitues.
Une entre-côte de bœuf au vin de Malaga.
Un pâté chaud, de cailles.

Des petits pâtés au naturel.
Des côtelettes de veau, piquées et glacées, à l'oseille.
Une anguille à la tartare.
Des filets de soles au gratin.

Des langues de mouton à la gasconne.
Un aspic de blancs de poulets.
Un caneton de Rouen, aux olives.
Des papillottes de culottes de pigeon.
Un gigot braisé, à la chicorée.

Un vol-au-vent de quenelles de carpe, au velouté.
Des petits pâtés au jus.
Des filets de mouton glacés, piqués, sauce au chevreuil.
Des perches à la Waterfisch.
Des darnes de saumon à la genevoise.
Des oreilles de veau en menus droits.
Une Bayonnaise de volaille.

Quatre relevés de Potage.

Une tête de veau en tortue.
Un turbot.
Un rosbif d'agneau.
Un saumonneau.

Quatre grosses Pièces.

Un baba.
Un buisson d'écrevisses.
Un pâté de jambon.
Une carpe du Rhin, au bleu.

Six plats de Rôt.

Des pigeons.
Des cailles.
Des soles frites.
Une poularde.
Des levrauts.
Des merlans.

Seize Entremêts.

Des kouques.
Une tourte à la moëlle.
Des petits pots au café.
Un soufflé au chocolat.
Des asperges en branche.
Des laitues au jus.
Des choux-fleurs.
Des haricots blancs à la Maître-d'hôtel
Des fondues au fromage Parmesan.
Des gâteaux à la Madelaine.
Des petits pots à la vanille.
Un soufflé aux pommes de terre.
Des asperges en petits pois.
Des épinards à la crême.
Des pommes de terre à la lyonnaise.
Des concombres farcis.

OBSERVATIONS.

Si l'on en excepte les quenelles de carpe au velouté, le pâté chaud de cailles, la tête de veau à la tortue, les fondues et les soufflés, ce Menu n'est composé que de mêts assez simples et qui n'exigent point un ta-

lent supérieur pour être bien confectionnés. Mais ceux que nous venons de citer demandent un artiste consommé dans son art, surtout si le pâté chaud de cailles est au vin de Malaga réduit, et si la tête de veau est traitée dans les véritables principes de la tortue. Les fondues sont aussi très-difficiles à bien faire, et il est rare qu'un cuisinier ordinaire attrape le degré d'assaisonnement et de cuisson qu'elles exigent. Cependant une précision rigoureuse est absolument nécessaire pour qu'elles soient délicates, onctueuses et moelleuses. Les soufflés sont un plat qu'on mange partout, et qui n'est bon presque nulle part. Il est un point dans leur cuisson difficile à saisir, et de plus il faut qu'ils soient mangés aussitôt qu'ils sont faits, et qu'ils passent du four de campagne sur la table sans le moindre délai. Une minute de retard suffit pour ôter à un soufflé son caractère et sa physionomie, et par conséquent tout son mérite; il faut donc absolument qu'en faisant le service des entremêts, on laisse vacante la place qu'ils doivent occuper, et qu'on ne les mette sur la table qu'au mo-

ment même où les convives sont disposés à les manger. C'est au cuisinier à se régler en conséquence.

QUATRIÈME MENU POUR UNE TABLE DE SOIXANTE COUVERTS.

Six Potages.

Un aux laitues.

Un à la Croissy.

Un à la graine de melon, au blond de veau.

Un aux pointes d'asperges.

Un à la Faubonne.

Un d'œils de perdrix, au consommé.

Vingt-quatre Entrées.

Une poularde à la poële, à la ravigote.

Un suprême de volaille.

Des cuissses de volaille à la Dauphine.

Des cailles au gratin.

Des côtelettes de mouton aux laitues.

Une noix de veau en bedeau.

Un vol-au-vent d'une Béchamel de turbot.

Des petits pâtés à la Reine.

Une anguille piquée, à la sauce verte.

Des darnes de saumon grillé, aux câpres.

Des canetons aux racines.

Une financière.

Des croquettes de poulet.

Des lapereaux en caisses.

Des beef's-teack aux pommes de terre.

Des riz de veau piqués à la tomate.

De la morue à la crême.

Des croquettes de quenelles de poisson.

De l'esturgeon, sauce à l'italienne.

Du cabillaud à la hollandaise.

Des atrophes de palais de bœuf.
Une casserole au riz d'ailerons de poularde, au blanc.
Des langues de veau en papillotes.
Une timbale de lazagnes, à la napolitaine.

Six relevés de Potages.

Un filet de bœuf au vin de Madère.
Une carpe à la Chambord.
Un jambon à la broche, aux épinards.
Une longe de veau de Pontoise.
Un esturgeon à la broche.
Un cochon de lait.

Six grosses Pièces froides.

Une brioche au fromage.
Une truite.
Un buisson d'écrevisses.
Un poupelin.
Un turbot.
Des homards.

Huit plats de Rôt.

Des poulets nouveaux.
Des cailles.
Des brochetons.
Des soles.
Des dindonneaux.
Des levrauts.
Un barbeau.
Des goujons.

Vingt Entremêts.

Des choux au fromage.
Un nougat.
Une crême au citron, renversée.
Une gelée de vin de Malaga.
Un soufflé à la vanille.
Des macaronis.
Des épinards.
Des laitues farcies.
Des haricots blancs.
De gros champignons entiers, à la provençale.
Des choux grillés.
Des petits nougats en coquille.
Une crême au café, dans de petits moules renversés.
Une gelée de marasquin.
Un soufflé aux amandes.
Des lazagnes d'Italie, à la crême.
Des laitues en chicorée.
Des concombres à la crême.
Des haricots verts.
Une croûte aux champignons.

OBSERVATIONS.

Un dîner de soixante couverts est toujours un repas de cérémonie, où l'on s'attache plus à donner des mêts solides que des plats recherchés, ces derniers ne pouvant être dignement appréciés que dans des réunions choisies et par conséquent peu nombreuses. Aussi, à l'exception du suprême de volaille et des croquettes soit de poulet, soit de quenelles de poisson, il n'y a guère d'entrées qui sortent ici de la cathégorie ordinaire. Nous ne voulons pas cependant faire entendre par là que la confection de ce premier service pourroit être abandonnée sans inconvéniens et sans risques au premier artiste venu; mais seulement qu'un artiste intelligent et soigneux pourroit, sans être doué d'un génie extraordinaire, s'en tirer avec honneur.

La carpe à la Chambord, qui fait partie des six relevés, est un mêts que peu d'artistes sont en état d'exécuter avec distinction. Il demande une main habile, exercée, et veut être soigné dans toutes ses parties avec une haute intelligence. Mais aussi une

carpe à la Chambord, traitée dans toutes les règles de l'art, suffit pour faire apprécier par les connoisseurs le talent d'un artiste.

Parmi les vingt entremêts qui terminent ce Menu, il en est deux dont la composition appartient à un cuisinier du premier ordre, et qui ne pourroient supporter la médiocrité. Ce sont les gelées au vin de Malaga et au marasquin. Elles doivent être d'une délicatesse parfaite et d'une finesse toute particulière. Il faut employer dans leur composition le meilleur vin de Malaga et le meilleur marasquin, deux choses rares, même à Paris. Il faut qu'elles soient prises à un degré convenable et dont le point est très-difficile à saisir ; leur parfaite transparence ne doit rien laisser desirer à l'œil ; enfin l'artiste doit être doué d'une grande susceptibilité dans l'organe du goût pour bien juger le premier de la qualité de son travail : mais aussi ces deux gelées, si elles sont sans défauts, peuvent porter sa réputation au plus haut degré. Quelques-uns des autres entremêts notés ici ne sont pas d'une confection très-facile ; mais il suffit d'y apporter beaucoup de soin et d'attention.

Tels sont les Menus que nous avons cru d'abord devoir offrir aux Amphitryons pour le Printemps, l'une des saisons les moins favorables à la bonne chère, la Nature n'y donnant guère encore que des espérances qu'elle laisse le soin aux saisons suivantes de réaliser. C'est même par cette raison que nous croyons devoir donner, pour cette saison seulement, quatre nouveaux Menus tous différens de ceux qu'on vient de lire. Nous avons remarqué que les Amphitryons, qui ont des repas à donner dans le Printemps, sont ordinairement beaucoup plus embarrassés que dans toute autre saison de l'année. C'est donc pour venir à leur secours et leur offrir de nouveaux moyens de mettre utilement en œuvre leur magnificence, que nous allons nous livrer à ce second travail, qui, comme il sera facile de s'en convaincre, est loin de former un double emploi avec le premier. Nous osons croire que les amateurs nous saurons quelque gré de cette attention.

CHAPITRE III.

AUTRES MENUS POUR LE PRINTEMPS.

PREMIER MENU POUR UNE TABLE DE QUINZE COUVERTS.

Deux Potages.

Un potage au riz, purée de navets.

Un potage de santé.

Deux Relevés de Potage.

Une culotte de bœuf à l'allemande.

Un brochet à la flamande.

HuitEntrées.

Un chapon à l'aspic, chaud.

Des riz de veau glacés, sauce aux tomates.

Une bayonnaise à la gelée.

Des côtelettes de mouton à la Saint-Laurent.

Une fricassée de poulets à la Chevalier.

Des filets de perdreaux à l'espagnole, sauce au fumet.

Un vol-au-vent de morue de Hollande.

Des hâtelettes à la bourguignotte.

Deux grosses Pièces.

Un pâté de jambon de Bayonne.

Un soufflé au fromage.

Deux plats de Rôt.

Une poule de Caux.	Des vanneaux.

Huit Entremêts.

Des cardes à l'essence.	Des épinards nouveaux au velouté.
Des petits pois.	Des haricots verts.
Une crême brûlée, à la fleur d'orange.	Une gelée au vin de Madère.
Des petits pains de seigle garnis.	Des gâteaux de gnioufle.

OBSERVATIONS.

Ce Menu présente quelques mêts distingués, et dont le soin ne doit pas être abandonné à un artiste vulgaire, parce qu'ils ne sauroient souffrir la médiocrité. Tel est le chapon à l'aspic, les filets de perdreaux à l'espagnole, la bayonnaise, dont la gelée demande de grandes précautions pour la faire prendre à un degré convenable. Tels sont, parmi les entremêts, les cardes à l'essence, plat qui a toujours été l'écueil des plus grands cuisiniers, et devant lequel les plus fameux ont pâli plus d'une fois. Nous en dirions presqu'autant des petits pois, des

haricots verts et des épinards, tant il est vrai que les choses qui paroissent au premier coup-d'œil les plus simples, sont quelquefois les plus difficiles dans l'exécution; surtout lorsqu'on la veut parfaite, ainsi que doit l'être l'apprêt de tous les légumes potagers qui ont peu de saveur dans notre climat, et sur lesquels les cuisiniers doivent épuiser tout leur savoir faire. Un plat de cardes sans faute suffit pour établir la réputation d'un cuisinier dans les deux Mondes.

SECOND MENU POUR UNE TABLE DE VINGT-CINQ COUVERTS.

Deux Potages.

Un au vermicelle. | Un à la chiffonade.

Deux Relevés.

Un rosbif de Pré-salé. | Un cabillaud d'Ostende.

Deux Flancs de table.

Une tête de veau à la Béchamel. | Un filet de bœuf, piqué, en chevreuil.

Douze

Douze Entrées.

Un chapon au consommé.
Des hâtelettes de palais de bœuf.
Des filets de volaille, à la d'Artois.
Un pâté chaud de quenelles de gibier.
Un hachis, à la turque.
Un sauté de saumon, à la Maître-d'hôtel.

Des poulets, à la ravigote.
Des langues de mouton, à la languedocienne.
Des cuisses de poularde, à la St. Florentin.
Un aspic de blancs de volaille.
Un salmi de pluviers, à la gelée.
Une anguille glacée, à l'italienne.

Deux grosses Pièces.

Un soufflé à la vanille.

Un pâté d'Amiens.

Deux gros Flancs de table.

Un croqu'en-bouche.

Un buisson de ramequins.

Quatre plats de Rôt.

Des poulets normands.
Des soles frites.

Des pigeons de volière.
Des vanneaux.

Douze Entremêts.

Des cardes à la moelle.
Des haricots verts, à la poulette.
Des navets à la Chartres.
Du blanc-manger.
Un gâteau de pommes de terre.
Une génoise, aux pistaches.

Des épinards, à l'anglaise.
Des fèves de marais.
Des salsifis, frits.
Une gelée, au marasquin.
Une timbale, au café.
Des

OBSERVATIONS.

Quoiqu'au premier coup d'œil ce Menu ne semble pas offrir beaucoup de mêts savans, il en renferme cependant plus d'un qui réclame toute l'expérience et toute l'attention d'un artiste consommé. D'abord le chapon au consommé qui paroît une chose très-simple, est rarement bon, même dans les maisons les plus opulentes. Nous conseillons donc à l'Amphitryon, s'il veut être sûr de le manger excellent, de le faire pêcher dans la Marmite perpétuelle de la rue des Grands-Augustins, sur le feu depuis un siècle, et de laquelle trois cents mille chapons, plus succulens les uns que les autres, sont successivement sortis. Comme ils y cuisent toujours au moins douze ensemble, ils se pénètrent simultanément de leurs bienfaisantes molécules; et, en fait de chapons bouillis, rien ne peut leur être comparé.

Les filets de volaille à la d'Artois, les quenelles de gibier, et les cuisses de poularde à la St.-Florentin, ne sont point des

plats vulgaires, et ne supporteroient pas la médiocrité. Nous pourrions en dire de même du soufflé à la vanille, et de la plupart des entremêts-potagers de ce Menu, sans parler des cardes sur lesquelles nous nous sommes assez étendus dans les Observations précédentes. Les fèves de marais aussi deviennent souvent un écueil pour d'habiles artistes. Il faut qu'elles soient tellement moelleuses et onctueuses, que l'on croie sentir rouler dans son palais de petites boules de velours en les mangeant, et c'est ce velouté qui ne s'obtient pas toujours comme l'on veut. Il y faut employer d'excellente crême, et l'on sait qu'elle est rare à Paris. Le blanc-manger est aussi très-difficile à bien faire. Ce plat, qui tire son origine des États de Languedoc, et que les plus simples cuisinières de Montpellier font à merveille, est rarement supportable à Paris. Deux ou trois cuisiniers de l'ancien régime, seulement, passoient pour le bien faire; et nous craignons fort que le secret ne s'en soit perdu depuis la Révolution. Un blanc-manger trop liquide ou trop ferme est également manqué; et le juste milieu est aussi

difficile à trouver en cuisine que dans la plupart des choses de ce bas Monde. Nous avons parlé précédemment de la gelée au marasquin et des difficultés qu'elle offre. La timbale au café n'en présente guère moins ; et nous invitons les jeunes artistes à bien méditer sur les qualités moelleuses et onctueuses que cet entremets très-distingué exige.

TROISIÈME MENU POUR UNE TABLE DE SOIXANTE COUVERTS.

Quatre Potages.

Un, à la Necker.
Un, au riz, à la Croissy.
Un, à la Julienne.
Une croûte gratinée.

Quatre Relevés de Potage.

Une truite, à la génevoise.
Un cabillaud.
Un aloyau, à la Godard.
Une longe de veau, de Pontoise.

Vingt Entrées.

Une poularde, à l'essence.
Une selle de mouton, au jus clair.
Des filets de poulet, à la Pompadour.
Des poulets, à la bohémienne.
Une carbonnade, à la Soubise.
Une fricassée de poulets, à la bayonnaise.

Une épigramme d'agneau.

Des escalopes de riz de veau, au velouté, avec un cordon de filets mignons.

Des pigeons de volière, à la Singara.

Une casserole au riz d'une financière.

Une petite noix de veau glacée, sur une S.-Cloud.

Des rougets, au beurre d'anchois.

Un friteau de filets de soles.

Une rouclisse, d'une poitrine de veau à la crême.

Un sauté de volaille, aux truffes.

Un carré de veau, à la Guèmenée.

Un timbale de lapereaux, aux nouilles.

Un hachis à la Reine, à la polonaise.

Des perches, à la Waterfisch.

Des filets de turbot à la crême.

Quatre grosses Pièces.

Une timbale de macaronis.
Un biscuit de Savoie.
Un pâté de volaille.
Un soufflé à la Maréchale.

Huit Plats de Rôt.

Une poularde, du Mans.
Un levraut, de Janvier.
Un caneton, de Rouen.
Des éperlans, frits.
Des cailles.
Des mauviettes.
Des oiseaux de rivière.
Une carpe, au bleu.

Seize Entremêts.

Des cardes, au velouté.
Des navets, à la Bèchamel.
Des petits pois.
Une crême, à la vanille.
Une gelée d'orange.
Des œufs pochés, au jus.
Des gauffres à la flamande.
Des petits gâteaux de mille feuilles.
De la chicorée, à l'espagnole.
Des épinards aux croûtons.
Une croûte, aux champignons.
Une timbale, au chocolat.
Une gelée de cédrat.
Des beignets de pommes.
Des croquignoles, à la Chartres.
Des petites meringues, à la crême.

OBSERVATIONS.

Dans le nombre des potages que présente ce Menu, il en est un qui demande beaucoup de soin, quoiqu'il rapporte peu de gloire ; c'est la croûte gratinée ; qu'il est très-essentiel d'empêcher de brûler, tout en lui donnant cependant le point de cuisson qu'elle doit avoir pour être de bon goût. Si ce point est bien saisi, ce potage sera délicieux, et préféré par les connoisseurs, à des potages bien plus savans.

Parmi les entrées, on doit distinguer, comme d'une exécution difficile, et à laquelle l'artiste doit apporter une grande attention, l'épigramme d'agneau, les escalopes au velouté, le sauté de volaille aux truffes, les filets de poulet à la Pompadour, la carbonnade à la Soubise, et le carré de veau à la Guémenée. Ces trois dernières entrées ont été imaginées vers la fin du règne de Louis XV et au milieu de celui de Louis XVI, ainsi que leur nom l'atteste. Madame de Pompadour, maîtresse du premier, encourageoit les arts, et surtout celui de la cui-

sine, qui lui doit plus d'une découverte brillante. Fille d'un riche boucher, femme d'un financier opulent, elle avoit porté à la Cour tous les goûts de la sensualité, et jamais la cuisine des petits appartemens n'a été plus recherchée qu'à cette époque de la monarchie. M. le Maréchal Prince de Soubise, mauvais général, mais excellent courtisan, passoit pour un très-bon Amphitryon; sa table étoit renommée par sa grande délicatesse, et il s'en occupoit en homme à qui les secrets de la cuisine étoient familiers. M. le Prince de Guémenée, son gendre, célèbre surtout par la banqueroute de 28,000,000 l. qu'il fit vers 1782, tenoit une fort bonne maison, connue par sa grande magnificence. On lui doit l'invention de plusieurs ragoûts, qui ne l'immortaliseront pas moins que sa faillite.

Au nombre des entremêts que présente ce Menu, on doit distinguer : les cardes au velouté, non moins difficiles à bien faire que celles à l'essence et à la moelle, que nous avons vues dans les Menus précédens; la chicorée à l'espagnole, qui demande de l'attention, et la gelée de cédrat, plat non vulgaire, et qui, comme toutes les gelées,

veut être traitée avec soin ; car il faut éviter également de les faire trop compactes ou trop liquides. Les beignets demandent, comme toutes les fritures, à être bien croquants, et par conséquent ne doivent être mis dans la poële que lorsque la friture est très-chaude. Les méringues ne seront garnies qu'au moment de les servir.

QUATRIÈME MENU POUR UNE TABLE DE SOIXANTE COUVERTS.

Six Potages.

Un potage, à la Condé.
Un potage, à la Reine.
Un potage, au riz, à la Croissy.
Un potage, à la Faubonne.
Une bisque, aux écrevisses.
Uue Célestine, au lait d'amandes.

Six Relevés ou Terrines.

Une provençale de queues de mouton.
Un hochepot de queues de bœuf.
Une capilotade de volaille.
Une gibelotte d'anguilles et de lapereaux.
Des tendrons de veau, en haricot vierge.
Des lottes, à la génoise.

Deux Bouts de Table.

Un quartier de veau, à la crême.
Une carpe, à la Chambord,

Trente-deux Entrées.

Une poularde, à la Montmorency.
Un salpicon, à la vénitienne.
Un pain, à la d'Orléans.

Des riz de veau glacés, sauce aux tomates.
Des petits innocens, au beurre d'écrevisses.
Des perdreaux, à la Périguenx.
Une Chartreuse ,à la Mauconseil.

Un pâté chaud, à la milanaise.
Des filets de volaille, à la Bellevue.
Des filets de perdreau, à la Westphalienne.
Une noix de veau, aux montans de cardes.
Un salmi de perdreaux, à la bourguignotte.
Des côtelettes de veau, à la Dreux.
Des darnes de saumon, à la sauce aux câpres.
Des profiteroles de carpe, à la flamande.
Des filets de merlans, à la Orly.

Des poulets, à l'Issoire.
Des poulets, à la Villeroy.
Une grenade de filets de lapereaux, à la Berry.
Des filets de veau, à la Montgolfier.
Un caneton de Rouen, au jus d'orange.
Des perdreaux, à la Montglas.
Un aspic de cervelles, en bayonnaise.
Un vol-au-vent, à la Nesle.
Des filets de volaille, à l'écarlate.

Un sauté de perdreaux, aux truffes.
Des cervelles de veau, à l'Ivernoise, dans un bord de riz.
Un sauté de volaille, au suprême, filets mignons.
Des petites bouchées, à la Reine.
De la morue de Hollande, au gratin.
Des hattereaux de filets de carrelet, à l'italienne.
Une salade d'esturgeon, en bayonnaise.

Douze Plats de Rôt.

Uno poularde du Mans.
Des pigeons de volière.
Des bécasses.

Des poulets normands.
Des cailles.
Des perdreaux rouges.

Des lapereaux de garenne.
Des soles.
Des brochettes d'éperlans.
Des pluviers dorés.
Des truites, au bleu.
Des goujons de Seine.

Deux Bouts de Table.

Un fort nougat.
Une pièce de pâtisserie, montée.

Huit grosses Pièces.

Un gâteau de Compiègne.
Un biscuit de Savoie.
Un pâté de foies gras, de Périgueux.
Un soufflé de pommes de terre.
Une grosse brioche, au fromage.
Un croqu'en-bouche, aux pistaches.
Un jambon de Bayonne.
Un gâteau d'amandes.

Vingt-quatre Entremêts.

Des épinards, aux croûtons.
De la chicorée, à l'essence.
Une salade de salsifis.
Des navets, à la Chartres.
Des cardes en purée, à la crême.
Des truffes, au vin de Champagne.
Un buisson d'écrevisses.
Une croûte, aux champignons.
Une gelée, dans des écorces d'orange.
Une gelée, au marasquin.
Un chou manqué.
Des ramequins, au fromage.
Des haricots verts à l'anglaise, cordon de mie de pain frite.
Des choux-fleurs, à la Condé.
Des cardes, à l'espagnole.
Des petites fèves de marais.
Une purée de pommes de terre, au lait d'amandes.
Des homards.
Un buisson de crevettes.
Des haricots, à la bretonne.
Des petits pots, au blanc-manger.
Une gelée de fleurs d'orange double.
Des feuillantines, à la crême.
Des petits canetons, aux confitures.

OBSERVATIONS.

La bisque aux écrevisses, et la Célestine au lait d'amandes, qui font partie des potages de ce Menu, sont des potages d'un ordre supérieur, et qui, chacun dans leur genre, appellent toute l'attention du cuisinier le plus habile. Ainsi, les grands artistes qui abandonnent ordinairement à leurs aides la confection des potages, doivent apporter tous leurs soins à ceux-ci. Nous avons exprimé déjà ce que nous pensons des carpes à la Chambord, nous n'y reviendrons ici que pour dire que ce plat peut faire à lui seul la réputation d'un artiste, et qu'il n'y a peut-être pas en ce moment à Paris quatre cuisiniers en état de faire une Chambord, digne du palais d'un vieux Gourmand.

Parmi les trente-deux entrées que présente ce Menu, il en est plusieurs qui rappellent par leur dénomination, les beaux jours de la Régence et du règne de Louis XV. Les filets de lapereau à la Berry doivent leur naissance à cette fameuse Duchesse de Berry, fille *bien aimée* du Régent, célèbre

par son épicurisme, qui goûta sans mesure de tous les plaisirs de la vie, dont la devise étoit *courte et bonne*, et qui mourut sans regrets, quoiqu'à la fleur de son âge, parce qu'elle avoit épuisé tous les genres de jouissances. Elle n'étoit pas moins gourmande que voluptueuse, et l'art alimentaire doit à sa fertile imagination un grand nombre de recettes. La chartreuse à la Mauconseil nous a été transmise par la Marquise de Mauconseil, célèbre par son goût et ses aventures galantes. Les filets de volaille à la Bellevue ont été imaginés par la Marquise de Pompadour, dans le château de Bellevue, pour les petits soupers du Roi. Les poulets à la Villeroy doivent leur naissance à la Maréchale de Luxembourg, alors Duchesse de Villeroy, l'une des femmes les plus libidineuse et les plus profondément gourmandes de la Cour de Louis XV. Le pain à la d'Orléans est de l'invention du Régent; le vol-au-vent à la Nesle, de celle du Marquis de Nesle, qui refusa la Pairie pour rester le premier Marquis de France. La poularde à la Montmorency est de l'avant dernier Duc de ce nom, qui, graces aux excellentes cerises,

survivra à tous les régimes. Les filets de veau à la Montgolfier sont ainsi nommés, parce qu'ils sont soufflés, et en quelque sorte enflés comme les ballons aérostatiques, dont tout le monde sait que M. Montgolfier est l'inventeur. Les petites bouchées à la Reine doivent leur origine à Marie Leczinska, épouse de Louis XV, qui, en sa qualité de dévote, étoit fort gourmande, quoiqu'elle fît souvent la petite bouche. Toutes les entrées qui portent le nom de Bayonnaises, (par corruption et au lieu de Mahonnoise) ont été imaginées par le Maréchal Duc de Richelieu, et ce nom rappelle le plus brillant de ses exploits guerriers. Les Perdreaux à la Montglas reconnoissent pour père un magistrat de Montpellier, de ce nom, homme aimable, et célèbre par ses connoissances alimentaires, etc.

Il est donc essentiel de ne rien innover dans la confection de ces divers ragoûts, et de conserver précieusement les élémens dont ils se composent, afin de maintenir leur origine dans toute sa pureté. Le sauté de volaille au suprême, en filets mignons, est l'une des inventions les plus distinguées

de l'âge actuel, et il appartient incontestablement à la haute cuisine. Nous en disons presqu'autant du sauté de Perdreaux aux truffes.

La pièce de pâtisserie montée, qui forme l'un des bouts de table de ce service, doit sortir de l'atelier du célèbre Rouget, le premier artiste en ce genre. Un cuisinier perdroit son temps à confectionner de telles pièces, et ne feroit, en dernier résultat, que de la mauvaise besogne.

Parmi les vingt-quatre entremêts de ce Menu, nous signalerons les haricots verts à l'anglaise, les cardes en purée, à la crême, les cardes à l'espagnole, et la purée de pommes de terre au lait d'amandes, comme des plats qui veulent être soignés dans toutes leurs parties, et dont le cuisinier ne doit point abandonner la confection à des mains subalternes. Rien n'est aussi rare qu'un bon entremêts, et ce n'est que dans les meilleures maisons, dans celles où l'Amphitryon fait de la perfection de sa table sa principale affaire, que ce service est ce qu'il doit être. L'appétit déjà rassasié se montre alors plus difficile, et l'artiste doit redoubler d'efforts

pour le stimuler de nouveau. Malheureusement il fait souvent tout le contraire, et le service qui exigeroit de sa part le plus d'attention, est ordinairement le plus négligé. C'est donc à l'Amphitryon à le surveiller d'une façon toute particulière, sa gloire en dépend.

Cette remarque s'adresse surtout aux Amphitryons actuels, dont la plupart prisent plus les gros morceaux que les morceaux délicats, et qui ne se doutent pas de tout le génie qu'il faut pour confectionner sans faute un plat de légumes.

Dans les dernières années du règne de Louis XVI, temps où la bonne chère étoit si florissante et si commune, on citoit à peine trois maisons à Paris pour les bons entremêts. Il appartient à l'Auteur de cet Ouvrage, *moins qu'à tout autre*, de les faire connoître; mais qu'il lui soit permis au moins de rappeler que, dans ce genre difficile, le grand Morillion a connu bien peu de rivaux. On se souviendra éternellement de ses cardes, de ses petits pois, de ses haricots verts, de ses pannequets et de sa soupe aux cerises, etc.

CHAPITRE IV.

MENUS POUR L'ÉTÉ.

PREMIER MENU POUR UNE TABLE DE QUINZE COUVERTS.

Deux Potages.

Un de nouilles, au consommé.
Un potage de santé.

Deux Relevés.

Un hochepot, à la flamande.
Un brochet, à la Chambord.

Huit Entrées.

Une poularde, à la crême.
Un friteau de volaille.
Un pâté chaud de mauviettes.
Des profiteroles de filets de merlans.
Des perdreaux, aux truffes.
Des poulets, à la bayonnaise.
Un filet de bœuf, au Razy.
Des côtelettees de carpe, à la Ste.-Menehoult.

Deux grosses Pièces.

Une brioche, au fromage.
Un pâté de canards, d'Amiens.

Deux

Deux Plats de Rôt.

Une poule de Caux.
Des perdreaux rouges.

Huit Entremêts.

Des artichauts, à la lyonnaise.
Des haricots blancs, à la bretonne.
Une gelée de pomme, renversée.
Des macaronis.
Des navets, à la Béchamel.
De la chicorée, en croustade.
Un miroton de poires.
Un soufflé, à la Jannot.

OBSERVATIONS.

L'été est la saison de l'année la moins favorable à la bonne chère, et surtout à la bonne chère animale. Pendant sa durée toutes les espèces se renouvellent, et il est important de ne pas les troubler dans le travail d'une multiplication dont nous devons recueillir les principaux fruits. Les chaleurs empêchent trop souvent la marée d'arriver fraîche à Paris; la principale ressource est donc dans les légumes et dans les fruits, ensorte que l'entremêts et le dessert brillent dans cette saison aux dépens des premiers services. Il faut dire aussi que c'est celle où

l'on donne le moins de festins d'apparat, de dîners de cérémonie, de repas obligés. Les Amphitryons se reposent, les cuisiniers méditent, et les convives, qui n'ont point de maison, dînent souvent par cœur.

Le Menu qu'on vient de lire se compose de mêts assez simples, et qui exigent plus d'attention que de science ; nous en exceptons cependant le brochet à la Chambord, auquel on peut appliquer tout ce que nous avons dit des carpes traitées de cette manière ; les profiteroles de filets de merlans, qui ne sont point une entrée vulgaire, et les côtelettes de carpe à la Sainte-Menehoult, qui ne sont pas non plus à la portée de tout le monde. Parmi les entremêts, les artichauts à la lyonnaise, la chicorée en croustade et le miroton de poires, demandent un soin particulier, mais ne sont cependant pas au-dessus de l'intelligence d'un artiste ordinaire. Quant au soufflé à la Jannot, c'est le plus simple des soufflés, et on l'a sans doute nommé ainsi, pour perpétuer la mémoire du premier des Jannots, qui fit courir tout Paris, en 1778, pour admirer sa simplicité niaise.

SECOND MENU POUR UNE TABLE DE VINGT-CINQ COUVERTS.

Deux Potages.

Une garbure, aux navets.

Un potage, au vermicelle.

Deux Relevés.

Une carpe, à la flamande.

Une longe de veau, de Pontoise.

Deux Flancs de Table.

Une terrine de gibelotte d'anguilles.

Des tendrons de mouton, à la jardinière.

Douze Entrées.

Une poularde, à l'aspic chaud.
Des perdreaux, en brouettes.
Une bayonnaise, à la Dantzick.
Une côte de bœuf, au vin de Malaga.
Un sauté de pigeons, au sang.
Un pâté chaud de cervelles, à la poulette.

Deux poulets, à la Chevry.
Des cailles, à la Mirepoix.
Une noix de veau, à la lyonnaise.
Des langues de mouton, à la languedocienne.
Des boudins de blancs de volaille, à la troyenne.
Un aspic en galantine.

Deux grosses Pièces.

Un gros manqué.
Une brioche au fromage.

Quatre Plats de Rôt.

Un dindon gras.
Des petites truites.
Quatre pigeons de volière.
Des perdreaux gris.

Deux Flancs de Table.

Un soufflé, aux amandes.
Un gâteau de semoule.

Douze Entremêts.

Des choux-fleurs, au Parmesan.
Des haricots verts, à l'anglaise.
Une crême, au café.
Une gelée de cédrat.
Des petits pucelages.
Des darioles, à la crême.
Des artichauts, à la minute.
Des carottes, à la vénitienne.
Une crême brûlée, à la fleur d'orange.
Une gelée, au vin de Constance.
Des pains de seigle.
Des gâteaux, à la Madelaine.

OBSERVATIONS.

La garbure aux navets est le premier objet qui frappe les yeux dans ce Menu, et ce n'est pas celui qui mérite le moins d'attention. La garbure, originaire d'Espagne, est depuis

long-temps naturalisée en France, mais ce n'est guère qu'en Languedoc qu'on en fait un fréquent usage, et même que l'on est parvenu à la bien faire. Nous conseillons donc aux cuisiniers de Paris de consulter ceux qui ont travaillé dans cette province, avant d'entreprendre une garbure ; car tout vulgaire qu'est ce plat, il demande beaucoup d'habitude pour être bien traité. Le sauté de pigeon au sang est une des entrées notables de ce Menu, et il ne souffre guère la médiocrité. Nous en dirons autant des cailles à la Mirepoix, imaginées par la Maréchale de ce nom, qui pour la gourmandise, mais pour la gourmandise seulement, faisoit presque le second tome de la Maréchale de Luxembourg. Les boudins blancs de volaille à la troyenne exigent beaucoup de soin, si l'on veut qu'ils soient délicats et onctueux. On a pu remarquer au nombre des douze entrées qui font partie du premier service de ce Menu deux sortes d'aspics, l'un chaud, l'autre froid en galantine. L'un et l'autre demandent une attention particulière. Les cuisiniers oublient trop souvent qu'un aspic doit stimuler l'appétit, mais non

pas excorier le palais; il faut donc en combiner les assaisonnemens avec sagesse, et se souvenir que si le premier peut se comparer à un ex ellente épigramme, l'autre n'est jamais qu'un virulent libelle. Le pâté chaud de cervelles à la poulette demande à être tenu un peu de haut goût, si l'on ne veut pas entendre dire en le mangeant :

La ballade, à mon goût, est une chose fade.

A l'exception des gelées, sur lesquelles nous nous sommes assez étendus dans les Observations précédentes, et qui exigent le même soin dans leur confection, tel que soit le parfum qu'on leur imprime, les entremêts de ce Menu n'offrent pas de bien grandes difficultés. C'est pourquoi nous ne nous y arrêterons pas plus long-temps.

TROISIÈME MENU POUR UNE TABLE DE QUARANTE COUVERTS.

Quatre Potages.

Un potage à la Xavier.
Un potage au riz, au blond de veau.
Un potage à la Condé.
Un potage aux choux.

Quatre Relevés de Potage.

Une dinde, à la Régence.

Une queue d'esturgeon, au vin de Madère.

Un aloyau rôti, avec une sause aux anchois.

Une marinière de barbillons.

Vingt Entrées.

Des poulets, à la ravigote.

Des cuisses de poularde, à la d'Armagnac.

Une selle de mouton, à l'anglaise.

Un hachis de perdreaux, à la turque.

Des pieds de mouton, au basilic.

Une balotine d'agneau, à l'étouffade, aux racines.

Un sauté de volaille, à la provençale.

Un vol-au-vent, à la Reine.

Des côtelettes de saumon, en papillottes.

Des filets de maquereaux, à la Maître-d'hôtel.

Des pigeons, au beurre d'écrevisses.

Des filets de volaille bigarrés.

Un carré de veau, à la peau de goret.

Des petites caisses de mauviettes, au gratin.

Des oreilles de veau en puits, eu menus droits.

Une compote de pigeons, an sang.

Des filets de poulets en épigramm, à l'espagnole.

Des petits pâtés, à la Mazarine.

Une salade de brochet.

Un friteau de morue, à l'italienne.

Quatre grosses Pièces.

Des homards.

Un brochet, au bleu.

Un jambon de Bayonne.

Un baba.

Huit Plats de Rôt.

Un chapon du Mans.	Un dindonneau.
Des cailles.	Un levraut.
Des brochetons.	Un barbillon.
Des soles.	Des goujons.

Seize Entremêts.

Des épinards, au velouté.	Des laitues, à l'espagnole.
Des concombres en cardes, à la Béchamel.	De la chicorée frite.
Des haricots blancs, à la Maître-d'hôtel.	Des haricots verts, à la poulette.
Des gros champignons, à la provençale.	Une croûte, aux champignons.
Une gelée d'oranges, dans leurs écorces.	Une gelée de citrons, dans leurs écorces.
Une crème, aux avelines.	Une crême, aux pistaches.
Des petites jalousies.	Des feuillantines.
Des gauffres, à l'allemande.	Des petits choux, en profiteroles.

OBSERVATIONS.

Ce Menu débute par deux potages qui tiennent de près à la dernière Famille royale de France; car celui à la Xavier est de l'invention de Monsieur, frère de Louis XVI, et celui à la Condé, de celle du Prince de Condé son cousin. L'un et l'autre deman-

dent à être traités avec soin. L'aloyau rôti n'est admissible comme relevé, qu'avec une sauce, qui lui servant de passe-port pour ce service, le métamorphose en entrée de broche; sans cette sauce il ne pourroit paroître que comme plat de rôt, ce qui prouve que si quelquefois l'habit fait l'homme, il fait aussi l'entrée. La queue d'esturgeon, au vin de Madère, est un relevé très-distingué. La marinière de barbillons, quoique moins difficile à faire qu'une bonne matelote, exige cependant une savante combinaison d'assaisonnemens, ce poisson étant de sa nature assez fade.

Les vingt entrées qui font partie de ce Menu sont presque toutes très-distinguées, et leur confection exige tout le savoir d'un professeur consommé dans son art. Le hachis de perdreaux à la turque, la balotine d'agneau à l'étouffade, le sauté de volaille à la provençale, les pigeons au beurre d'écrevisse, les caisses de mauviettes au gratin, les filets de poulet en épigramme, les oreilles de veau en menus droits, sont de mêts notables et dignes d'arrêter toute l'attention d'un Gourmand, dont la

barbe a blanchi dans l'exercice de ses mâchoires. L'honneur de l'Amphitryon est donc intéressé à ne confier l'exécution de ces plats, qui appartiennent à la haute cuisine, qu'à un artiste du premier ordre. Tous annoncent une grande prétention, et par cela même seront jugés très-sévèrement; il est donc essentiel que rien de médiocre ne se montre à ce service.

Le baba est un mêts polonais, de l'invention de Stanislas Leczinski, Roi de Pologne, et Grand-Duc de Lorraine et de Bar, prince fort gourmand vers la fin de ses jours, et qui n'étoit point étranger à la pratique de la cuisine. Le safran et les raisins de Corinthe sont les principaux assaisonnemens du baba, mais peu de cuisiniers savent bien le faire. Il est plus sûr de s'adresser à des pâtissiers du premier ordre, tel que M. Rouget, par exemple, qui étant dans le cas d'en faire souvent, sont moins sujets à le manquer.

Parmi les seize entremêts de ce Menu, nous remarquerons seulement les concombres en cardes à la Béchamel, et les laitues à l'espagnole. Ces deux sortes de légumes ayant peu de saveur par eux-mêmes,

tirent presque tout leur mérite de leur apprêt. Il est donc essentiel que l'artiste apporte toute son attention à les faire ressortir. Il doit se considérer dans cette circonstance comme un comédien chargé de faire valoir un mauvais rôle, et qui s'y applique d'autant plus, que son talent fera oublier les fautes de l'auteur, et qu'il se trouve en quelque sorte le créateur de la pièce. Les haricots blancs n'ont de mérite qu'autant qu'ils sont supérieurement accommodés. Il faut qu'ils deviennent onctueux, moelleux, et tellement tendres qu'ils forment une espèce de pâte. Nous avons parlé précédemment des crêmes et des gelées.

QUATRIÈME MENU POUR UNE TABLE DE SOIXANTE COUVERTS.

Six Potages.

Une bisque de volaille.

Un potage de graines de melon, à la purée de navets.

Un potage de purée de lentilles, à la Reine.

Un potage de sagou, au consommé.

Un potage à la Faubonne.

Un potage de laitues.

Six Relevés de Potage.

Une pièce de bœuf, à la Godard.
Un rosbif de mouton, de Pré-salé.
Un jambon de Westphalie, aux légumes.
Un turbot.
Un barbillon, à l'allemande.
Un cabillaud d'Ostende, à la crême.

Deux Bouts de Table.

Un quartier de veau, à la crême.
Une hure d'esturgeon, à la tortue.

Trente-deux Entrées.

Une poularde, en demi-deuil.
Des grenadins, aux pointes d'asperges.
Une chartreuse, à la paysanne.
Des tendrons de mouton, à l'Ivernoise.
Un aspic, à la Minime.
Une poitrine de veau, en papillottes.
Des croquettes de volaille.
Une épigramme de langues, à la chicorée.
Une blanquette de veau, à la vénitienne.
Des escalopes de riz de veau, sauce aux tomates.
Un pâté chaud de quenelles de gibier.
Des poulets en bedeaux, à la Béchamel.
Des filets de pigeons de volière, à la bayonnaise.
Une bretonne de membres de volaille.
Des côtelettes de veau, à la Singara.
Un chaud-froid de gibier.
Une casserole au riz, de cailles.
Des hâtelettes de palais de bœuf.
Une carbonnade, à la purée de cardes ou de célery.
Un sauté de volaille, au velouté réduit.
Une purée de volaille, garnie à la provençale.
Un vol-au-vent de bonne morue, à la Béchamel.

Un émincé de gibier, au fumet.
Des tendrons d'agneau, au soleil, et à la Pompadour.
Une anguille, à l'anglaise.
Des perches, à la Waterfisch.
Des petits baraquins, à la Montglas.
Un sauté de levrauts, au sang.
Des bajoues de veau, à l'espagnole.
Un sauté de saumon, à l'italienne.
Des boudins de carpe, à la Richelieu.
Des petites bouchées de foies gras.

Deux Bouts de Table.

Un fort nougat, monté.
Une pièce montée, en pâtisserie.

Huit grosses Pièces.

Un buisson d'écrevisses, du Rhin.
Des homards.
Une timbale de macaronis.
Un gâteau de Compiègne.
Une truite de Strasbourg.
Un fromage de lièvre, historié.
Un flan, au chocolat.
Un poupelin.

Douze plats de Rôt.

Des poulets à la Reine.
Des lapereaux de garenne.
Une poularde, à la Loire.
Des grives.
Des soles.
Des goujons, de Seine.
Des perdreaux.
Des cailles.
Un dindon gras.
Des bec-figues.
Des éperlans.
Des brochetons frits, marinés.

Vingt-quatre Entremêts.

Des asperges, en branche.
Des petits pois.
Des choux-fleurs, au beurre de Vanvres.
Des épinards, en croustade.
Des œufs frits, avec une sauce d'aspic.
Une croûte aux champignons.

Un sauté de truffes, au vin de Champagne.
Des petits manqués à la fleur d'orange.
Des petites meringues, à la Chantilly.
Des choux grillés, praslinés.
Une gelée, au vin muscat.
Une gelée d'oranges de Malte, renversée.

Des haricots verts, à la lyonnaise.
Des haricots blancs, à la crême.
Des artichauts, à la Barigoulie.

De la chicorée, aux croûtons.
Des œufs pochés, à l'essence de gibier.
Des champignons entiers, à la Marseillaise.
Des écrevisses de Seine, à la vénitienne.
Des petits Port-Mahon, à la fleur d'orange praslinée.
Des petits gâteaux à la Chantilly, à la crême.
Des pains à la Duchesse, garnis.
Une gelée, au vin de Rota.
Une gelée de fruit, renversée.

OBSERVATIONS.

Nous remarquerons d'abord que l'on peut regarder comme une espèce de tour de force, la composition d'un Menu aussi considérable et aussi varié dans la saison de l'année qui fournit le moins à la bonne chère; et nous aimons à croire que si quelqu'Amphitryon se trouvoit dans le cas de donner dans la canicule un dîner de soixante

couverts, il nous sauroit quelque gré de l'avoir tiré d'embarras, en venant au secours de son imagination, et en lui présentant une table servie avec la même abondance et la même variété qu'en Carnaval, où tout abonde. Mais aussi il n'y a qu'à Paris que l'on pourroit trouver dans le cœur l'été tous les articles qui composent ce Menu.

La bisque de volaille qui fait partie des six potages, est un mêts délicieux et succulent, très à la mode autrefois, et tombé aujourd'hui en oubli. Les vieux amateurs qui se souviennent encore du bon temps, et qui en font l'objet de leurs éternels regrets, parce qu'alors leur fortune étoit au niveau de leur appétit, nous remercierons peut-être d'avoir fait renaître une bisque, qui, bien faite, bien nourrie, bien succulente, traitée enfin dans tous les principes de l'art, peut faire beaucoup d'honneur à un cuisinier, parce qu'elle suppose en lui un grand fond de savoir et d'expérience. Nos jeunes artistes en effectant de la mépriser comme une préparation gothique, prouveroient qu'ils manquent également de l'un et de l'autre.

Un jambon de Westphalie aux légumes

est un relevé d'un très-grand luxe. On sait combien ces jambons, beaucoup plus petits que ceux de Bayonne, sont tendres et délicats. Les Westphaliens les mangent tout crus, en tranches fort minces, avec de la gelée de groseille. Celui que nous indiquons ici peut être cuit à la broche, ou braisé, et servi sur un lit d'épinards, de chicorée, ou formé d'une purée quelconque. La hure d'esturgeon à la tortue, que nous indiquons pour un des deux bouts de table du premier service, n'est pas moins honorable. C'est aux Anglais que nous devons l'apprêt, dit à la tortue, que l'on fait subir aux têtes de veau, et à quelques espèces de poissons; mais les cuisiniers Français, en s'emparant de cette recette, l'on singulièrement perfectionnée, ainsi que toutes celles qu'ils ont cherché à naturaliser.

Parmi les trente-deux entrées que présente ce Menu, il en est d'une grande délicatesse, et dont la confection suppose beaucoup de talent, et une longue expérience. On peut même dire que presque toutes sont étrangères à la cuisine bourgeoise, et qu'elles réclament la main d'un

artiste

artiste de première classe. Les grenadins aux pointes d'asperges, sont un ragoût recherché; la chartreuse à la paysanne exige une combinaison d'assaisonnemens qui assurément n'a rien de rustique ; les croquettes de volaille ne supporteroient point la médiocrité, non plus que les escalopes de ris de veau ; le pâté chaud de quenelles de gibier, ne peut sortir que d'une main savante ; et l'on peut même dire qu'il n'appartient qu'à un très-petit nombre de grands artistes de bien faire ces quenelles. Les tendrons d'agneau au soleil et à la Pompadour, sont sortis de l'imagination de cette dame célèbre, pour entrer dans la bouche d'un Roi, et d'un Roi renommé par sa sensualité ; c'est en faire, en peu de mots, l'éloge. Les petits baraquins à la Montglas doivent le jour à cet illustre Gourmand, dont nous avons déjà parlé, et au goût duquel nous avons rendu hommage. Les Poulets en bedeaux, ainsi nommés, parce que leur habit est de deux couleurs, reçoivent un nouveau lustre par leur alliance avec le Marquis de Béchamel, ou tout au moins avec la sauce dont il est l'inventeur, et qui le fera

vivre aussi long-temps que M. Robert ; car la postérité mettra sur la même ligne ces deux illustres sauces, si différentes dans leurs principes, puisque l'une appartient à la cuisine blonde, et l'autre à la cuisine brune, mais presqu'également prisées dans leurs résultats.

Le sauté de volaille au velouté réduit, est le *nec plus ultrà* des chef-d'œuvres de la cuisine du 19.e siècle, où l'on a poussé à son dernier terme le grand art des réductions. Cette entrée demande tout le savoir de l'artiste le plus habile. La purée de volaille, garnie à la provençale, compose une entrée délicieuse, et d'autant plus chère aux vieux Gourmands, qu'elle n'exige aucune trituration, et qu'elle lubréfie le palais sans fatiguer les dents. Le sauté de saumon à l'italienne offre la plus heureuse application du grand art des sautés aux habitans des eaux. L'imagination si féconde et si riante du Maréchal de Richelieu, n'a peut-être rien produit de plus exquis que les boudins de carpe, auxquels on a donné son nom ; enfin les petites bouchées de foies gras sont le paradis en abrégé, introduit

sous une forme mignone dans le palais des Gourmands. Il est fâcheux qu'on ne nous ait pas transmis le nom de leur inventeur, il nous seroit doux de pouvoir l'offrir à la gratitude de tous ceux de nos concitoyens, chez qui le gésier remplace le cœur, et qui sont en si grand nombre.

Ce rapide apperçu suffit pour démontrer que la liste de ces entrées offre une collection de chef-d'œuvres. On peut l'assimiler au catalogue des tableaux du Muséum.

On a sans doute déjà remarqué parmi les huit grosses pièces, ce superbe buisson de magnifiques écrevisses du Rhin, dont le commerce, dans les temps heureux, dans les beaux jours de la gourmandise, suffisoit pour enrichir la capitale de l'Alsace, quoique les plus belles écrevisses n'y coutassent alors que 60 liv. le cent; et ce gâteau de lièvre historié, sur la décoration duquel l'artiste peut épuiser tout son talent pour le dessin. Ces sortes de gâteaux de gibier étoient plus à la mode autrefois qu'aujourd'hui, les galantines du célèbre Prévost les ont fait oublier. Il est bon cependant de les reproduire quelquefois.

On diroit que toute l'imagination de l'artiste qui a composé ce Menu, s'est épuisée dans l'invention des entrées, car les entremets n'y répondent pas à beaucoup près; et ils n'offrent que des choses assez communes. Nous en exceptons cependant le sauté de truffes au vin de Champagne, quoiqu'il ne soit fait qu'avec des truffes marinées, les seules qu'on puisse se procurer en été; ainsi que les œufs pochés à l'essence de gibier. Ces deux plats sortent de la cathégorie vulgaire. Nous osons en dire autant des artichauts à la Barigoulie, que tous les cuisiniers se piquent de savoir faire, et que si peu font bien. Il faut que la facture de ce plat soit très-difficile, car sur trente fois, il ne nous est pas arrivé d'en manger deux de véritablement bien confectionnés. Les gelées, et les ouvrages de petit four, composent la majeure partie de cet entremets. Nous avons déjà dit des premières tout ce qu'il en faut dire; et quant au seconds, le seul moyen de les manger bons, c'est de les tirer du four du célèbre Rouget, qui excelle en cette partie, dans laquelle M. Le Rat a su se faire aussi une

réputation. Un grand cuisinier ne doit point se livrer à la pâtisserie, dans laquelle il ne pourroit jamais être que médiocre. Les fourneaux réclament toute son attention. La vie de l'homme est trop courte, pour lui permettre d'être tout ensemble grand dans le four, grand sur les fourneaux et grand à la broche; et nous n'avons pas encore entendu parler d'un Artiste qui ait excellé dans ces trois parties du grand art alimentaire. Il vaut donc mieux partager ces fonctions entre trois hommes habiles, chacun dans leur genre, que de n'en avoir qu'un seul pour les exercer médiocrement (1).

---

(1) C'est ainsi qu'on en agissoit dans les grandes maisons d'autrefois. Le chef et l'aide s'occupoient exclusivement de fourneaux; et il y avoit un rôtisseur et un pâtissier en titre d'office pour gouverner la broche et le four. Mais nous devons observer, à l'égard du dernier, qu'un pâtissier de maison ne peut jamais devenir un grand homme de four, parce qu'il n'a point d'occasions assez fréquentes et assez multipliées d'exercer ses talens. Nous conseillons donc aux Amphitryons, qui voudront manger d'excellentes pâtisseries dans tous les genres, de ne pas rougir de les tirer des premières boutiques de la Capitale. Ils dépenseront beaucoup moins, et ils seront bien mieux servis.

CHAPITRE V.

MENUS POUR L'AUTOMNE.

PREMIER MENU POUR UNE TABLE DE QUINZE COUVERTS.

Deux Potages.

Un potage à la Brunoy.

Un potage aux pâtes d'Italie.

Deux Relevés de Potage.

Une piéce de bœuf, garnie.

Un jambon de Bayonne, à la broche.

Huit Entrées.

Une poularde à la ravigote.

Des côtelettes de perdreaux.

Un pâté chaud, de membres de faisan, au fumet.

Des filets de soles, à la bayonnaise.

Des cailles, à la Mirepoix.

Une Saint-Florentin.

Des grenadins à la chicorée.

Uu cervelat d'anguille, aux truffes.

Deux grosses Pièces.

Une carpe du Rhin, au bleu. | Un baba.

Deux Plats de Rôt.

Six pigeons de voliére. | Deux lapereaux de garenne.

Huit Entremets.

Des concombres à la Chevalier.
Des choux-fleurs, sauce à la bayonnaise.
Une assiette de pâtisserie blanche.
Une gelée de groseille blanche, renversée.

Des petits pois au beurre.
Des artichauts frits.
Des petits pains de seigle.
Des gâteaux à la Maréchale.

OBSERVATIONS.

C'est en automne que l'on commence à jouir des dons les plus précieux que la Providence fait aux Gourmands. Les bœufs, les veaux et les moutons commencent à prendre cet embonpoint, qui fera pendant l'hiver nos plus cheres délices. Le gibier a presqu'acquis tous ses bons principes nutritifs, et ce fumet, qui est le plus doux parfum

que puisse aspirer et respirer un Gourmand. Les légumes ont acquis toute leur saveur, et sont très-abondans. La plupart des fruits sont dans leur plus parfaite maturité; enfin, c'est vraiment en automne que l'on commence à sentir le retour de tous les élémens et la bonne chère. Malheureusement presque tous les riches propriétaires sont alors absens de la Capitale; et c'est dans leurs terres qu'il faut aller chercher les Amphitryons, si l'on veut jouir de ces divers avantages.

Le Menu que nous offrons ici se ressent du retour de la saison favorable. La poularde à la ravigote, la première de ces huit entrées, sera dignement parfumée, graces à l'estragon, maintenant dans toute sa force. Le perdreau se trouvant d'un âge raisonnable, et d'un très-bon fumet, ses côtelettes seront accueillies avec avidité. Quant au pâté chaud de membres de faisan, c'est une entrée du plus grand luxe, car il n'appartient qu'à la haute opulence de manger un faisan autrement qu'à la broche. Ce pâté chaud exige un artiste du premier ordre, et ne doit point être abandonné à un génie

ordinaire. Les quatre dernières entrées appartiennent aussi à la haute catégorie gourmande. Les cailles à la Mirepoix, la S.-Florentin, et les grenadins à la chicorée, sont des plats de distinction ; mais le cervelat d'anguille aux truffes les passe tous, et dans sa confection l'artiste doit déployer toute la profondeur de son génie. Ce sont de ces préparations qu'il n'appartient qu'aux Dieux de la Terre d'offrir sur leur table, et qui doivent être dégustées avec une ferveur, un respect, une componction, dont l'homme sobre ne se fera jamais d'idée.

La carpe du Rhin, au bleu, est une grosse pièce du premier ordre ; et l'on sait combien un bon baba est difficile à bien faire. Les lapereaux de garenne signalent agréablement le retour de la saison des chasses, et l'on ne peut guère plus honorer les concombres et les choux-fleurs, qu'en apprêtant les premiers à la Chevalier, et les seconds à la bayonnaise. Nous pouvons assurer en tout que ce Menu est un des meilleurs et des plus savans que l'on puisse offrir à la sensualité des vrais connoisseurs.

SECOND MENU POUR UNE TABLE DE VINGT-CINQ COUVERTS.

Deux Potages.

Un à la provençale.

Un de riz, au consommé.

Deux Relevés de Potage.

Un dindonneau à la Régence.

Un cabillaud à l'anglaise.

Douze Entrées.

Une poularde à la peau de goret.

Des ris de veau à la d'Artois.

Des cervelles de veau, à la turque.

Un vol-au-vent d'œufs à la crème.

Des oreilles d'agneau au gratin.

Un sauté de filets de brochet, à la mariniére.

Des poulets en petit deuil.

Des côtelettes de mouton, à la minute.

Des cuisses de volaille, à la Pompadour.

Un sauté de volaille à la paysanne.

Une balotine d'agneau, en musette.

Une carpe farcie.

Deux grosses Pièces.

Une galantine, aux truffes.

Un pâté de mauviettes, de Pithiviers.

Deux Flans.

Un flan au fromage.

Un buisson de choux manqués.

Quatre Plats de Rôt.

Des canetons de Rouen.
Des cailles de vigne.
Des poulets de grain.
Des perdreaux rouges.

Douze Entremets.

Du céleri frit.
Des navets, à la Chartres.
De la chicorée à la crême.
Des croqu'en-bouches.
Une crême à l'anglaise, frite.
Une gelée de groseilles rouges, framboisée, renversée.
Des épinards à l'anglaise.
Une purée de haricots blancs à la polonaise.
Des haricots verts à la paysanne.
Un nougat prasliné.
Une Charlotte.
Une gelée de citron, renversée.

OBSERVATIONS.

Quoique ce Menu n'offre pas des entrées aussi recherchées, aussi profondément savantes que le précédent, parce qu'un dîner de vingt-cinq couverts ne peut jamais être un repas d'amateurs, l'on y remarque cependant plus d'un plat de distinction, et qui sort de l'ordre commun ; tels que : les ris de veau à la d'Artois (imaginés par le dernier Comte de ce nom, qui se connoissoit en jouissances de toutes les es-

pèces, et qui ne s'occupoit pas tellement des dames, que quoique jeune encore, il négligeât la cuisine); les cervelles à la turque, le sauté de volaille à la paysanne, la balotine d'agneau en musette, (véritable églogue en entrée) et la carpe farcie. Cette dernière entrée, qui rappelle les Chambords, exige un soin particulier, si l'on veut qu'elle marque un peu, et il est du devoir de l'artiste de s'y appliquer. La galantine aux truffes doit sortir de chez M. Prévost, ou plutôt de chez M. Perrier, à qui il a vendu son fonds, mais auquel, hélas! il n'a pas transmis son profond savoir; et le pâté de Pithiviers, venir de chez M. Provenchere, dont le père étoit un des plus grands hommes de pâte de tout le Gâtinois.

Les quatre plats de rôt sont remarquables par leur bon choix et leur délicatesse; mais les douze entremets n'ont rien de bien distingué, à l'exception de la purée de haricots blancs à la polonaise. Les deux gelées renversées demandent aussi à être faites avec beaucoup de soin, car c'est dans ce genre surtout, que

Il n'est point de degrés du médiocre au pire.

TROISIÈME MENU POUR UNE TABLE DE QUARANTE COUVERTS.

Quatre Potages.

Un potage au hameau.
Une purée de marrons.
Un potage à la Kusel.
Un vermicelle au consommé.

Quatre Relevés de Potage.

Un quartier de mouton, à la Godard.
Un turbot.
Une oie à la cendre, garnie.
Une hure de saumon, à la tortue.

Vingt Entrées.

Un chapon, à l'essence.
Un carré de cochon glacé, sauce à la poivrade.
Des ailerons de dindons, en haricot vierge.
Des filets mignons de veau, piqués, glacés, à la Soubise.
Un sauté de volaille à la Villeroy.
Une grenade, en turban.
Des filets de perdreaux, à l'écarlate.
Des petits pâtés, en salpicon.
Des brochetons, au four.
Des perches, à la Waterfisch.
Des poulets, à la ravigote.
Une selle de mouton, à l'anglaise.
Des queues de mouton, à l'allemande.
Des tendrons d'agneau à la d'Armagnac.
Des escalopes de veau, à l'essence d'anchois.
Une grenade, jaspée.
Une capilotade, à la Régence.
Des petites bouchées de purée de gibier.
Des petites truites, à la pluche liée.
Des hatelettes de filets de merlans, à la bourguignotte.

Quatre grosses Pièces.

Un buisson de crevettes.
Une terrine de Nérac.
Un buisson de ramequins.
Une timbale de nouilles, au fromage.

Huit Plats de Rôt.

Des bécasses.
Deux levrauts, piqués.
Uue poularde au cresson.
Des hatelettes d'éperlans.
Des perdreaux rouges.
Une accolade de lapereaux.
Des pigeons romains.
Des soles, frites.

Seize Entremets.

Des cardons à la Béchamel.
Des laitues aux croûtons, au consommé.
Des choux-fleurs, au Parmesan.
Des pannequets, soufflés, aux amandes.
Des hatelettes de pêche.
Une gelée de pommes, renversée.
Des petites meringues à la rose.
Une crême aux avelines.
Des carottes, à la vénitienne.
Des salsifis, à la bayonnaise.
Des petits pois, à la crême.
Une omelette aux truffes.
Un flan à la Jeannot.
Une gelée d'orange, renversée
Des petits paniers, à la vanille.
Une crême brûlée.

OBSERVATIONS.

Ce Menu débute par quatre potages, dont les trois premiers n'ont assurément rien de vulgaire, et dont le dernier est un

excellent restaurant. La purée de marrons, ayant peu de goût par elle-même, il sera bon d'y mettre un coulis, soit aux navets, soit aux écrevisses, ce qui en fera un potage délicieux (1).

Les quatre relevés sont également des morceaux de distinction, et sans parler du turbot, ce prince de la mer, dont la seule présence suffit pour caractériser l'opulence d'un dîner, le quartier de mouton à la Godard, l'oie à la cendre, et surtout la hure de saumon à la tortue, sont des relevés du premier ordre.

Parmi les vingt entrées, nous devons distinguer le chapon à l'essence, les filets mignons à la Soubise, les tendrons d'agneau à la d'Armagnac, les escalopes de veau à l'essence d'anchois, les deux grenades, la capilotade à la Régence, les petites bou-

---

(1) On trouve d'excellente Farine de marrons de Lyon, propre à faire toute espèce de purée, de flans, de soufflés aux marrons, etc. et qui est de garde pendant plus d'une année, à la fabrique de M. Ragondet, rue de Jouy, au Marais. C'est la seule de Paris en ce genre, et son nom est cher aux Gourmets.

chées de purée de gibier (quand elles sont bien faites, c'est le paradis en miniature) et les côtelettes de filets de merlans à la bourguignotte; tous mets dans la confection desquels un grand Artiste peut montrer toute l'étendue de son savoir. Ces diverses entrées réclament donc une main d'autant plus habile, et un génie d'autant plus exercé, que, médiocres, elles ne seroient pas supportables.

La terrine de Nérac doit être prise chez un marchand de comestibles de première classe, tels que l'hôtel des Américains (1) ou

(1) C'est un service à rendre aux Amphitryons, que de leur répéter sans cesse que l'Hôtel des Américains est le premier magasin de comestibles, non-seulement de Paris, mais de l'Europe. Des correspondances sûres, très-étendues, très-multipliées et très-bien servies, dans toutes les parties de l'Univers gourmand, permettent à MM. Labour, neveux, (devenus par la retraite de leur oncle, seuls propriétaires de cette illustre maison, qu'ils gouvernoient déjà depuis long-temps avec une activité sans pareille,) d'avoir les comestibles les meilleurs de tous les pays; et, en raison de l'immense débit qu'ils en font, de les donner à des prix raisonnables. Aussi, depuis le matin jusqu'au soir, la foule

M. Corcellet (1), si on ne la tire pas en droiture. Les ramequins au fromage doivent être traités avec soin, et mangés brûlans; c'est pourquoi, en dépit de la symétrie et du coup-d'œil, on laissera leur place vacante, pour ne les servir qu'à l'instant même. Le rôti offre du gibier de choix, et de la marée du premier ordre. Quant aux entremets, on remarquera que les six plats de légumes qui en font partie, sont tous d'une confection savante et vraiment distinguée; il est donc essentiel que l'artiste y donne un soin parti-

---

abonde dans cette boutique, que de vastes magasins alimentent et renouvellent sans cesse. C'est vraiment un spectacle aussi curieux, qu'il est intéressant et apéritif. Depuis dix heures du matin jusqu'à onze heures du soir, c'est une procession continuelle de piétons et de voitures, et personne ne s'en retourne à vide. (*Rue Saint-Honoré*, No. 147.)

(1) Le Magasin de M. Corcellet est le meilleur après celui-ci, et quoiqu'il y ait une grande distance entre ces deux maisons, les Gourmands se trouvent aussi très-bien dans la sienne. (*Palais Royal*, No. 104.) Madame Chevet, a aussi un très-grand débit, et son Petit Trou obscur ne désemplit pas; mais c'est dans un autre genre, son principal commerce étant en gibier, venaison, monstres aquatiques, fruits et légumes monstrueux, etc. (*Palais Royal*, No. 220.)

culier, et ne se repose sur personne de leur apprêt. L'omelette aux truffes demande aussi une attention spéciale ; il faut que les truffes y soient dans une telle division, qu'elles offrent une image vivante de la solution du problême des infiniment petits : l'omelette en sera mieux parfumée, et d'un manger plus délicieux. Les hatelettes de pêches, et le flan à la Jannot, doivent être bien soignés, et mangés très-chauds.

QUATRIÈME MENU POUR UNE TABLE DE SOIXANTE COUVERTS.

Six Potages.

Un potage de purée de gibier.
Un potage, à la d'Artois.
Un potage de pâtes d'Italie.
Un potage au riz, à la purée de navets.
Un potage aux laitues.
Un potage à la jardinière.

Six Relevés de Potage.

Une noix de bœuf, en bedeau, au vin de Madère.
Un jambon, aux épinards.
Un saumon à la broche, sauce à la génevoise.
Une hure d'esturgeon, à la tortue.
Une rouchie de mouton, à la bretonne.
Un hochepot, à la flamande.

Deux Bouts de Table.

Un quartier de veau, à la crême.

Un rosbif au chevreuil, mariné.

Trente-deux Entrées.

Un chapon à l'aspic, chaud.
Des pigeons innocens.

Des palais de bœuf à l'écarlate, à la Pompadour.
Une poitrine de veau, à la lyonnaise.
Une carbonnade, à la Choisy.

Un salmi de perdreaux, à la bourguignotte.
Un sauté de lapereaux, au fumet.

Des escalopes de liévre, au chevreuil.
Des filets de canard, au jus d'orange.
Un hachis de gibier, à la polonaise.
Un aspic d'une bayonnaise.
Une Minime.

Des petites cassolettes, à la Béchamel.
Un Orly de filets de carpes.

Une barbue farcie, au four.
Une anguille glacée, à la poulette.

Des poulets à la Reine.
Des filets de poulets, au beurre d'écrevisses.
Des filets de bœuf sautés, en talons de botte, glacés
Des côtelettes de veau à la Villeroy.
Un pain de côtelettes de mouton.

Un chaud-froid de bécasses.

Un boudin de lapereaux, aux truffes.
Des filets de lièvre piqués, à l'essence d'anchois.
Des filets d'oiseaux de rivière, à la marinière.
Une purée de gibier en croustade, à la turque.
Une Chartreuse, d'une Macédoine.
Un pain d'une financière, aux truffes.
Des petits vols-au-vent, à la Berry.

Une bonne morue dans un bord de riz.
Des darnes de saumon, grillées.
Des foies de lottes, en caisse.

Deux autres Bouts de Table.

Une pièce montée, en pâtisserie.
Un biscuit monté.

Huit grosses Pièces.

Un gâteau à la Périgord.
Un flan au chocolat.
Un buisson d'écrevisses.
Un croqu'en-bouche, aux pistaches.
Un gâteau de mille feuilles.
Un flan à la Maréchale.
Des homards.
Un gâteau d'amandes.

Douze Plats de Rôt.

Une poularde.
Des pigeons aux œufs.
Des grives.
Des perdreaux rouges.
Une carpe, au bleu.
Des merlans frits.
Des poulets normands.
Un caneton, de Rouen.
Des cailles de vigne.
Des levrauts.
Une moyenne truite.
Des éperlans.

Vingt-quatre Entremets.

Des artichauts, à l'italienne.
De gros champignons, à la provençale.
Des épinards, au velouté.
Des pommes de terre, à la lyonnaise.
Des œufs, au café.
Une gelée, au vin de Madère.
Des cardes glacées, sauce à la glace.
Des concombres, en aubergines.
Des laitues farcies, frites.
Des choux-fleurs au beurre de Vanvres.
Une timbale, à la vanille.
Une gelée, au marasquin.

Une gelée d'oranges de Malte.
Un nougat, aux avelines.
Des petits manqués.
Des petits pucelages, garnis.

Des truffes au vin de Champagne.
Des tartelettes mêlées.

Une gelée de cédrat.
Des profiteroles, au chocolat.
Des darioles, aux pistaches.
Des petites tresses blanches, aux amandes.
Des œufs pochés, au naturel.
Des choux grillés.

OBSERVATIONS.

Respirons un peu, et voyons dans cet Océan de victuailles et de friandises, quels sont les plats les plus dignes d'attirer notre attention et de fixer nos regards.

Pour premier potage nous remarquons d'abord une purée de de gibier : quel riche début ! et comme ce potage ouvre d'une manière grande et majestueuse ce Menu de soixante couverts ! Ce style se soutient très-bien dans le chapitre des relevés ; et l'on conviendra qu'une noix de bœuf au vin de Madère, et en bedeau, un jambon aux épinards, un saumon à la broche, une hure d'esturgeon à la tortue, ne se rencontrent pas tous les jours, même sur la table de nos plus riches Amphitryons. Nous ne parlons pas des deux Bouts de Table qui compteroient dans un repas ordinaire, et qui ne marquent

presque point ici, pour passer plus vîte aux trente-deux entrées, avant qu'elles ne se refroidissent.

Quelle aimable variété! quel choix savant! quelle momenclature appétissante! Des palais de bœuf à la Pompadour, bien dignes de celui d'une favorite; des filets de canards au jus d'orange; un hachis de gibier à la polonaise; des petites cassolettes à la Béchamel; un Orly de filets de carpe; une barbue farcie au four; des filets de poulet au beurre d'écrevisse; des talons de bottes glacés, (manière aimable de déguiser des filets de bœuf); un boudin de lapereaux aux truffes; un chaud-froid de bécasse; des filets de lièvre glacés à l'essence d'anchois; une purée de gibier à la turque; une financière aux truffes; des petits vols-au-vent à la Berry; des foies de lottes en caisse; quel délicieux assemblage! Il y a là pour un Gourmand de quoi mourir mille fois pour une au lit d'honneur. Mais il faut que tous ces mets soient apprêtés par des mains attentives et savantes. Il faut que chacun justifie des dénominations qui donnent l'idée d'un bonheur ineffable, car presque

tous appartiennent aux plus hautes cathégories du plus sublime, du plus profond, du plus utile et du plus beau des Arts ; et pour tout dire en un seul mot, du grand Art de la Gueule !

Le second service de ce Menu n'est pas indigne du premier; et le choix des grosses pièces et du rôti fait honneur au goût de l'inventeur. Réunir dans un même rôti, des grives, des cailles, des perdreaux rouges, des canetons de Rouen, des poulets normands, et des poulardes, sans parler des carpes, des éperlans et des truites, c'est donner la plus haute idée de l'automne: aucune description poétique ne vaut un semblable tableau, il parle aux yeux comme au cœur, au goût comme à l'esprit, au palais comme à l'odorat. Quel poète, sans même en excepter notre aimable et cher Abbé De Lille, si digne du surnom de *Virgile français*, pourroit en dire autant de ses vers ?

Les flans, et surtout le gâteau de mille-feuilles, qui font partie des grosses pièces, méritent bien aussi une mention honorable: un gâteau de mille feuilles, issu du four de M. Rouget, est ce que la pâtisserie offre

à l'entremets de plus délicat et de meilleur. Mais souvenons-nous de nous adresser à ce grand artiste ; car un tel gâteau doit être enfanté par un homme de Génie, et pétri par les mains des plus habiles (1).

---

(1) Dans une Séance du Jury dégustateur de service auprès de l'Almanach des Gourmands, tenue le mardi 13 Janvier 1807, octave de l'Épiphanie, il a comparu, sous la forme et en guise de Gâteau des Rois, un gâteau de mille-feuilles de la fabrique de M. Rouget, qui a été jugé la plus délicieuse chose qui existe en ce bas Monde. Il n'y a point de manière plus somptueuse et plus agréable de tirer les Rois, et nous invitons tous les bons Amphitryons à en faire l'épreuve. Chaque portion, d'un tel gâteau de mille-feuilles, vaut à elle seule tout un royaume; aussi chaque convive emporta-t-il sa part de celui-ci comme la plus friande des reliques. L'eau nous en vient encore à la bouche en y songeant, et nous pensons qu'il en arrive autant à Mlle. *Mézeray* et à M. *Dieu-la-Foy*, qui faisoient l'ornement de cette Séance. L'une y déploya toutes ses grâces et toute son amabilité ; l'autre tout son esprit et tout son enjouement (et ce n'est pas peu dire.) Pouvoient-ils faire moins pour un tel gâteau de mille-feuilles? Il n'y a que la feuille-à-l'envers que l'on puisse lui préférer. Qu'on nous pardonne ces réflexions ; mais jamais octave de l'Épiphanie n'inspira de plus doux souvenirs......

Au nombre des vingt-quatre entremets bien choisis, et bien apropriés à la saison, nous remarquerons les artichauts à l'italienne, les épinards au velouté, les cardes glaceés, et les concombres en aubergines, comme des plats pour lesquels un grand cuisininier ne doit s'en rapporter qu'à lui seul. Parmi les friandises aimables dont la seconde partie de cet entremets est composée, on distinguera les quatre gelées au vin de Madère, au marasquin, à l'orange de Malte, et au au cédrat, comme des plats d'un ordre supérieur, et qu'on ne voit guère que chez les Amphitryons de première classe; ainsi que les articles de petit four, qui sont tous du meilleur choix. Leur simple momenclature suffit pour faire passer aux friands leur langue sur leurs lèvres, et pour desirer ardemment qu'un tel tableau se réalise bien vîte au profit de leur sensualité (1).

---

(1) Quand nous songeons qu'avec beaucoup d'argent et un bon cuisinier, on peut se procurer toutes ces jouissances, nous sentons douloureusement la perte que, graces à la Révolution, nous avons faite de l'un et de l'autre; perte, au reste, qui nous est commune avec les neuf dixièmes des honnêtes gens de l'ancienne France.

CHAPITRE VI.

MENUS POUR L'HIVER.

PREMIER MENU POUR UNE TABLE DE QUINZE COUVERTS.

Deux Potages.

Une garbure aux navets.

Un potage aux pâtes d'Italie.

Deux Relevés.

Une culotte de bœuf, à la languedocienne.

Un brochet à la flamande.

Huit Entrées.

Une poularde, à la Périgueux.

Une selle de mouton, à la bretonne.

Des cervelles de veau, en marinade.

Des quenelles de carpe, au soleil.

Un Carrick de volaille.

Un carré de veau glacé, sauce en poivrade.

Un sauté de perdreaux, à la Singara.

Des darnes de saumon, en caisses.

Deux grosses Pièces.

Un jambon de Westphalie.

Un fort soufflé au chocolat.

Deux Plats de Rôt.

Un levraut.	Un dindon gras.

Huit Entremets.

Des cardes, à la moelle.	Des salsifis, à la bayonnaise.
Des épinards à l'anglaise.	Des choux-fleurs, au beurre de Vanvres.
Une gelée de citron, renversée.	Un blanc-manger, renversé.
Des petites jalousies.	Des petits pucelages.

OBSERVATIONS.

L'hiver est pour un gourmand la saison par excellence, parce que c'est non-seulement celle où tout abonde dans les marchés et sur les tables, mais celle où il se donne les meilleurs repas, et en plus grand nombre. A commencer par la Toussaints jusqu'à Pâques, il n'est aucune fête dans ces cinq mois nébuleux qui ne soit l'époque, l'occasion ou le signal d'un rassemblement nutritif. Fêtes patronales, fêtes solennelles, fêtes gourmandes, fêtes d'étiquette, fêtes joyeuses; vous avez à choisir depuis la Saint Martin

jusqu'à la mi-carême. Et les réveillons de Noël? et le tirage des Rois? et la Saint Charlemagne? et les trois Jours gras? et la Saint Antoine? etc., etc. on ne s'y reconnoît plus: c'est pour un amateur une succession d'indigestions, ou plutôt c'est une indigestion qui dure cinq mois consécutifs. Aussi, les cuisiniers, les Amphitryons, les médecins, les apothicaires, les croque morts et les convives ne sont-ils jamais plus occupés qu'à cette bienheureuse époque; ils ne savent plus auquel entendre.

Mais ces considérations nous entraîneroient beaucoup trop loin, si nous voulions nous y livrer; bornons-nous donc, ainsi que nous l'avons fait dans les chapitres précédens, à commenter les principaux articles de chacun de nos Menus d'hiver.

Celui-ci composé de quinze couverts, offre dans ses huit entrées, six plats à noter : la poularde à la Périgueux, ainsi nommée à cause des truffes qui en forment l'accompagnement, sera d'autant meilleure qu'on la mangera plus tard, parce que les truffes ne sont, à Paris, réllement bonnes, (c'est-à-dire parfaitement mûres et éminem-

ment parfumées) que vers les fêtes de Noël, après les premières fortes gelées; plutôt, elles ne sont pas encore mûres, et n'ont guère plus de saveur que des morilles. Laissons donc aux petits maîtres ignorans, aux Gourmands imberbes, aux palais sans expérience, la petite gloriole de manger les premiers des truffes; c'est un fruit qui, dans sa primeur ne vaut pas mieux que toutes ces primeurs factices dont l'orgueil couvre à grands frais les tables opulentes, et que le vrai connoisseur abandonne sans peine à la sottise et à l'ignorance, pour ne les manger que lorsqu'elles abondent dans nos marchés.

Les quenelles de carpe au soleil, le Carrick de volaille, le sauté de perdreaux à la Singara, le saumon en caisses, sont des entrées du premier ordre, et dont la confection appartient à la haute cathégorie alimentaire. Nous en disons de même des cardes à la moelle, l'écueil des plus grands cuisiniers d'autrefois (1), et qu'aucun de ceux

(1) On ne citoit autrefois que deux cuisiniers à Paris, pour les cardes : celui de M. le Comte de Tessé, premier écuyer de la Reine ; et le grand Morillion, qui vit

d'aujourd'hui ne peut se flatter de savoir faire (1) en cuisine blonde (2). Nous avons

---

encore, mais ignoré, mais dans l'indigence et l'obscurité, malheureux enfin, sous tous les rapports, quoique très en état encore de travailler. Telle est, hélas! la destinée, que, graces à la Révolution, ont éprouvé presque tous les grands hommes de bouche de la fin du dix-huitième siècle.

(1) Nous n'en exceptons pas même M. Robert l'aîné, le plus grand cuisinier de l'âge actuel, et qui a quitté son restaurant pour entrer au service d'un Prince. Les Gourmands en gémissent; car ce restaurant, passé entre les mains de son frère, n'est plus aux yeux des connoisseurs qu'*une savante gargote*. Il s'y est fait, le 3 décembre 1807, un dîner de vingt deux couverts, donné par M. Davloui à M. et à M[me]. De La Marre, qui a coûté 30 louis, sans le vin, et qui rouloit sur trois ou quatre belles pièces, et deux ou trois sauces. Il a excité un mécontentement général. Tous les connoisseurs sont convenus que ce dîner ne valoit pas ceux de la Société des Mercredis, qui sont payés au restaurateur le Gacque sept francs par tête; vin ordinaire, café et liqueurs compris. *O honte!*

(2) *Voyez*, dans la sixième année de l'*Almanach des Gourmands*, l'article intitulé : *Des Dîners bruns et des Dîners blonds*. On y apprendra quelle différence on doit faire entre ces deux espèces de cuisine, et nous osons croire que cet article, dont la première pensée

parlé, dans nos Observations précédentes, du blanc-manger, si rarement bon à Paris, et des gelées de fruit, qui ont toujours plus de grâce renversées que dans leur sens naturel, parce que les moules sont disposés en conséquence. La sauce au beurre des choux-fleurs exige, comme toutes les sauces blanches, le beurre le meilleur et le plus frais; c'est pourquoi nous indiquons le beurre de Vanvres, près Paris, renommé depuis que Mademoiselle, (fille du dernier Prince de Condé) y avoit établi une laiterie qui rivalisoit avec celle de Chantilly. Le beurre d'Isigny, tout délicieux qu'il est, n'arrive point assez frais à Paris, pour le hazarder dans une sauce blanche aussi délicate que celle des choux-fleurs (1). Les

---

nous a été fournie par un des membres les plus distingués et les plus aimables de l'*ancienne* Comédie française, renferme quelques idées neuves, et dignes d'être profondément méditées par les Amphitryons et les Gourmands.

(1) Il y auroit un gros volume à faire sur les sauces blanches, et l'on peut assurer qu'il n'y a pas quatre cuisiniers à Paris en état d'en faire une parfaite. On est

jalousies et les pucelages sont en général des articles de petit four, singulièrement délicats, et très-susceptibles de leur nature. Il faut donc mieux les tirer de chez M. Rouget, de chez M. Rat, ou autre habile pâtissier en ce genre, que de hazarder de les confectionner soi-même pour les faire médiocres. Encore une fois, jamais un grand cuisinier n'a été en même-temps un grand pâtissier. La science des fourneaux et la science du four diffèrent trop pour être possédées à un degré éminent par le même artiste. Chacune d'elle suffit pour occuper la vie toute entière d'un homme de Génie. *O altitudo !*

---

dans l'usage d'y prodiguer la farine et d'y supprimer les œufs; cela fait une colle au beurre plutôt qu'une sauce. A Lyon, on fait tout le contraire ; aussi y sont-elles généralement bonnes. Nous invitons les Amphitryons à donner une attention particulière à ces sortes de sauces, qui se renouvellent sans cesse dans un dîner, et qui sont vraiment la honte de la cuisine parisienne. Ceci nous amène naturellement à leur recommander d'apporter, en toute saison, l'attention la plus sérieuse au choix du beurre. Un Amphitryon ne doit, sur ce point, s'en rapporter qu'à son propre palais, à moins qu'il ne fasse purger son cuisinier tous les mois.

SECOND MENU POUR UNE TABLE DE VINGT-CINQ COUVERTS.

Deux Potages.

Un potage au riz, au coulis d'écrevisses.

Un potage au consommé, au gratin.

Deux Relevés.

Une pièce de bœuf à l'allemande.

Une longe de veau, de Pontoise.

Dix Entrées.

Des perdreaux, aux truffes.

Un sauté de volaille, au suprême.

Une hure de saumon, à la flamande.

Une bayonnaise de cabillaud.

Un turban de filets de lapereaux.

Un salmi de bécasses.

Des filets de mouton, à la Bellevue.

Une anguille à la lyonnaise.

Un vol-au-vent de bonne morue.

Une casserole, au riz, de tendrons de veau.

Deux grosses Pièces.

Un pâté de foies gras, de Strasbourg ou de Toulouse.

Un soufflé à la Jeannot.

O

Quatre plats de Rôt.

Des bécassines.
Deux poulets à la Reine.
Deux lapereaux de garenne.
Six pigeons de volière.

Huit Entremets.

Des cardes, à l'essence.
Des choux-fleurs, au Parmesan.
Une crême, aux avelines.
Des feuillantiues.
Des truffes, au vin de Champagne.
Des salsifis frits.
Une gelée au marasquin.
Des choux glacès.

OBSERVATIONS.

Quoique les dénominations des plats qui composent ce Menu, soient en général assez simples, et ne rappellent aucun de nom de ces inventeurs célèbres que nous avons fait remarquer avec tant de complaisance dans les précédentes momenclatures, il n'en renferme pas moins des entrées très-succulentes, très-savantes, et même d'un ordre supérieur. Tels sont les perdreaux aux truffes, le sauté de volaille au suprême (1),

(1) Les sautés sont, comme l'on sait, une invention nouvelle, et qui appartient absolument à la cuisine du dix-neuvième siècle. Tous les sautés d'autrefois se faisoient à l'âtre et à la poêle; ceux d'au-

la hure de saumon, la bayonnaise (1) de

---

jourd'hui, distingués par l'épithète de suprême, se font dans un sautoir, et à la pointe de la flamme, sur un fourneau très-vif. C'est même de la bonne et vive direction de cette flamme, bien ménagée, que dépend la délicatesse du sauté. Les ailes de perdreaux et de volaille enflent à vue d'œil comme un ballon, cuisent en un clin d'œil, et acquièrent ainsi une grande tendreté, sans rien perdre de leur saveur, quoique cuits à découverts; parce qu'ils sont si rapidement saisis, que leur arôme n'a pas le temps de s'évaporer. La conversation de Piron, que l'on a comparée à un feu d'artifice bien servi, auroit pu l'être également à un excellent sauté au suprême.

(1) Les puristes, en cuisine, ne sont pas d'accord sur la dénomination de ces sortes de ragoûts : les uns disent *mayonnaise*, d'autres *mahonnaise*, et d'autres *bayonnaise*. Le premier de ces mots n'est pas français; et le second indique une ville où rien n'est renommé pour la bonne chère; c'est ce qui fait que nous nous sommes décidés pour *bayonnaise*, dont l'étymologie est dans le nom d'une ville qui renferme beaucoup de Gourmands inventeurs, et qui, de plus, donne naissance chaque année aux meilleurs jambons de l'Europe. M. Pouillan et M. de la Rouille en font un très-glorieux commerce; surtout le premier, car le second donne lieu, depuis quelques années, à des plaintes nombreuses, et qui ont éloigné de lui un grand nombre de pâtissiers et de consommateurs; au lieu que les jambons de M. Pouillan sont sans taches comme sa renommée.

cabillaud, le turban de filets de lapereaux, le salmi de bécasses, les filets à la Belle-vue, et l'anguille à la lyonnaise, qui sont autant d'entrées du grand genre, et dont la manipulation et la confection exigent toute la profondeur d'un Génie habile, et toute la dextérité d'une main exercée.

Les pâtés de foies gras, soit d'oies de Strasbourg, soit de canards de Toulouse, sont en cette saison dans toute leur bonté, parce que les foies ont alors acquis le complément de leur embonpoint, et les truffes celui de leur parfum. C'est donc la grosse pièce froide la plus convenable que l'on puisse servir en ce moment : malheureusement elle arrive trop tard pour que les convives déjà repus, puissent lui faire honneur. Mais ces pâtés somptueux reparoissent sans honte jusqu'au dernier morceau; nouveaux Pyrrhus, ils passent du dîner au déjeûner, et reviennent du déjeûner au dîner, comme ce Prince retournoit,

De la fille d'Hélène à la veuve d'Hector.

et ils ont, par-dessus lui, le privilège d'être toujours bien reçus. En effet, rien n'est au-dessus d'un excellent pâté de foies gras:

ils ont tué plus de Gourmands que la peste. On le sait, et cependant on les revoit toujours avec ivresse, et l'on en mange avec délices, sans songer comment on fera pour les digérer. Nous conseillons d'aider à leur dissolution dans l'estomac, par une parfaite trituration, par l'intermédiaire de croûtes de pain, surtout par de bonnes libations de rhum ou d'extrait d'absinthe, de Suisse, qui sont de puissans digestifs, parce que stimulant fortement les muscles et les membranes de l'estomac, ils accélèrent le mouvement peristaltique, duquel dépendent la coction des alimens, et la parfaite élaboration du chyle. Le *coup du milieu* est donc non-seulement de rigueur après ces divins pâtés; mais quoique de sa nature il soit unique, il est alors permis de le redoubler. Jamais le *bis repetita placent* n'aura reçu une application plus heureuse.

Les bécassines et les lapereaux de garenne sont dans toute leur bonté au mois de janvier, c'est pourquoi nous les avons admis dans ce rôti. On servira les premiers avec des rôties sur lesquelles leurs succulentes déjections auront été recueillies avec un

soin particulier, et l'on se gardera bien de piquer les seconds.

Les entremets ne sont qu'au nombre de huit sur ce Menu de vingt-cinq couverts; mais le grand professeur qui l'a décidé ainsi, a pensé qu'il falloit faire ici ce que l'on ne fait malheureusement jamais au Palais, ni dans aucune assemblée délibérante, c'est-à-dire, peser les voix au lieu de les compter. En suivant cette méthode, on trouvera que ces huit entremets équivalent bien à douze; puisque, outre les cardes à l'essence (pierre de touche d'un grand cuisinier, ainsi que les cardes à la moelle), on y voit figurer les truffes au vin de Champagne, dont les dames font tant de cas, et *pour cause;* les choux-fleurs au Parmesan, qui sont les frères cadets des macaronis; la gelée au marasquin, si distinguée parmi toutes les gelées; les feuillantines, et les choux glacés, ces dignes ornemens du petit four, etc. La réunion d'entremets aussi distingués, n'est pas commune sur une table : et il est plus rare encore de les y manger aussi parfaits et aussi délicieux que le seront ceux-ci, si l'Amphitryon s'en occupe d'une manière particu-

lière, et n'en confie le soin qu'à un cuisinier de première classe.

TROISIÈME MENU POUR UNE TABLE DE QUARANTE COUVERTS.

Quatre Potages.

Une Julienne.
Un potage, à la Condé.
Une garbure, au fromage.
Un potage, à la Necker.

Deux Relevés.

Une pièce de bœuf, avec entourage de choucroûte.
Une dinde aux truffes, braisée.

Deux Terrines.

Une chipolata.
Une gibelotte à la marinière.

Seize Entrées.

Une côte de bœuf, au vin de Champagne.
Une selle de mouton, à la purée de navets.
Une bretonne de volaille.
Un sauté, aux truffes.
Des côtelettes de perdreaux.
Des côtelettes de veau, à la Singara.
Une noix de veau piquée, à la chicorée.
Des cailles à la Orly.
Des ailerons de dindon, à la Villeroy.
Un salmi de pluviers.

Un aspic de gibier.
Un pâté chaud, à la financière.
Des darnes de saumon, à l'anglaise.
Des filets de lapereaux en turban.
Un vol-au-vent d'une blanquette de volaille.
Un plat de morue, au gratin.

Deux grosses Pièces.

Un baba.
Un soufflé au chocolat.

Six plats de Rôt.

Une poularde fine.
Des bécassines.
Des petites truites saumonées.
Des cailles de vigne.
Des perdreaux rouges.
Des éperlans frits.

Seize Entremets.

Des cardes, à l'essence.
Des épinards, aux croûtons.
Une suédoise de pommes.
Des petits pains de seigle.
Une salade, à l'anglaise.
Des truffes, à la serviette.
Une gelée de marasquin.
Un blanc-manger.
Des choux-fleurs, au Parmesan.
Une purée de pommes de terre.
Un gâteau à la Maréchale.
Des choux grillés.
Des petits gâteaux au riz
Des œufs pochés, au naturel.
Une gelée d'oranges de Malte.
Uue crême brûlée, renversée.

OBSERVATIONS.

Il faut convenir que ce Menu débute grandement, et que rien ne donne une plus haute idée de ce premier service, que ces quatre

potages. Une Julienne, bien faite, est une excellente chose ; et il n'y a qu'un habile artiste qui puisse faire trouver tant d'esprit aux carottes, aux choux et aux navets. Rien de plus noble qu'un potage à la Condé : il rappelle un nom cher à la Gloire, et qui illustra les derniers règnes de la troisième dynastie. La garbure au fromage offre un heureux rapprochement du Languedoc, de l'Espagne et de l'Italie; c'est vraiment la triple alliance, dans une soupière. Quant au potage à la Necker, c'est sans doute par dérision ou par anthithèse qu'on l'a nommé ainsi, puisqu'il est excellent; car cet hypocrite et vaniteux vieillard, première cause de tous les maux sous lesquels la France a gémi pendant quinze années, ne pouvoit rien enfanter de bon. Pétri d'orgueil, de suffisance, d'insolence et de perfidie, il est parvenu, par le canal des Gens de Lettres, qu'il a ensuite selon son usage payés d'ingratitude, à gouverner l'État, tandis qu'il n'étoit fait que pour diriger un comptoir. Sa présomption nous a perdus; et sa mémoire, aujourd'hui livrée à l'oubli, pire pour lui que la honte et la haine, vit à peine dans ce

potage, auquel il seroit convenable de donner un nom plus honnête (1).

Il faut que la choucroûte, qui entoure la pièce de bœuf, soit tirée de Strasbourg par le canal de Mme. Chevet (2), ou d'autres marchands de comestibles de première classe. On en prépare à Paris, mais de très-médiocre, parce que nous n'avons point l'epèce

---

(1) Nous savons, sur l'origine de la fortune de ce marchand d'argent, (car il n'étoit réellement que cela, et toutes ses ressources, comme Administrateur, consistoient à faire ces emprunts onéreux qui ont amené le *déficit*, qui a enfanté la Révolution,) une Anecdote qui prouve que toutes les vertus, à commencer par la probité, n'étoient chez lui qu'hypocrisie.

(2) C'est l'un des magasins de Paris les mieux assortis en foies gras, truffes, perdreaux rouges, bécasses, brochets, carpes et autres poissons monstrueux; truffes cuites de Périgord, sardines confites, etc. etc. (Quatre pages d'*etc.*) Le prodigieux débit qui se fait dans ce petit trou obscur (démonstration vivante du proverbe si connu,) permet à Mme. Chevet d'en renouveler à chaque instant les comestibles, et de les donner à un prix modéré. Cette jeune mère de quatorze enfans, est, de plus, fort gracieuse avec le Public. (Au Palais Royal, No. 220.)

de chou propre à cet apprêt. On fera bien de flanquer cet entourage d'un cordon de petites saucisses, dites *chipola*, que l'on prendra chez M. Corps, (rue S.-Antoine,) qui est, presque sous tous les rapports, le meilleur charcutier de Paris. Quant à la dinde aux truffes, elle doit venir du Périgord, et être achetée soit à l'Hôtel des Américains, soit chez M[me]. Chevet, soit chez M. Catheux, jeune homme d'une grande espérance, et qui vient de s'établir dans l'ancienne boutique du gourmand-libraire De Senne, au Palais Royal (1).

---

(1) M. Catheux sort de chez M. Corcellet, dont il a desservi, pendant dix années, le superbe Magasin à l'entière satisfaction du propriétaire et du Public. C'est un jeune homme bien né, appartenant à une très-bonne famille de commerce, rempli de zèle, et qui fera son chemin dans les victuailles. Il n'y a pas deux mois que son Magasin est ouvert, et déjà il s'y trouve trop à l'étroit. Un excellent choix de comestibles, vins, liqueurs, friandises, etc.; des prix assez doux, une attention suivie à bien servir les acheteurs, et une complaisance sans bornes, même pour les *gobe-mouches* (*);

(*) N'oublions jamais que leur aimable Président-Général et Fondateur, M. Jourgniac de S.-Méard, fait, à soixante ans, six repas par jour, sans compter tout ce qu'il mange pendant la nuit.

Nous devons cependant à nos Lecteurs la vérité toute entière sur les dindes aux truffes, et nous allons oser la dire, quelque danger qu'il y ait pour nous à déchirer le voile.

C'est qu'il n'est pas nécessaire, pour manger une excellente dinde, de la tirer à grands frais du Périgord; il suffit seulement de s'en procurer des truffes.

Il est prouvé que les dindes de ce pays sont plus sèches, moins succulentes, moins grasses, moins fines enfin, que celles du Gâtinois, de l'Orléanois, et des terres grasses qui entourent l'Ile-de-France. Il ne s'agit donc que de choisir une excellente dinde de ces bienheureuses contrées, et de lui faire contracter une alliance intime avec les meilleures truffes du Périgord: mais c'est là le difficile.

En effet, l'art de *truffer* les dindes et

---

voilà ce qui distingue ce nouvel établissement, et ce qui lui promet des succès, qu'il nous est bien doux de prévoir, et auxquels il nous sera plus doux encore d'applaudir un jour. Les Gourmands doivent encourager ce *Magasin de confiance,* s'il se montre toujours digne de son enseigne. (Au Palais Royal, n°. 2.)

autres volatiles, n'étoit connu, il y a dix ans, que des seuls Périgourdins, qui s'en prévaloient pour rançonner outrageusement les Gourmands des autres pays, et pour leur vendre leurs périgourdines à ventre rebondi, jusqu'à vingt ou vingt-cinq écus.

Heureusement ce secret est aujourd'hui connu des grands hommes de bouche de la Capitale. Ils en usent journellement, et pour leur profit, et pour notre intérêt, sans que notre sensualité y perde; et ils savent si bien *truffer* (1) les orléanoises et les gâtinoises, que nous les introduisons dans nos palais avec autant de volupté que les véritables périgourdines, mais à bien moins de frais. C'est

---

(1) *Truffer*, est un de ces mots heureux dont la langue française s'est enrichie depuis quinze ans, et qui, du Dictionnaire de la Cuisine, a passé dans le Vocabulaire des salons de la nouvelle France; quoique l'Académie, ou ceux qui la représentent bien ou mal, ne lui aient point encore donné droit de bourgeoisie. Il signifie, littéralement, *communiquer à quelque chose le parfum de la truffe*. Nous avons vu, dans la sixième Année de l'*Almanach des Gourmands*, que l'on *truffe* du marasquin tout aussi bien que des dindes.

au point que les sept dixièmes des dindes aux truffes, que l'on vend aujourd'hui à Paris sous le nom de *Dindes du Périgord*, n'ont jamais approché de plus de soixante lieues le Département de la Dordogne. Cependant, on les achète comme dindes du Périgord; les dupes les paient comme telles (1); mais les Gourmands, en les mangeant, savent bien à quoi s'en tenir, quoiqu'ils n'y mettent aucune différence.

Cette dissertation nous a entraînés un peu trop loin, revenons à notre Menu. La chipolata, et la gibelotte à la marinière, garniront les deux terrines (qui doivent sortir des admirables ateliers de M. Henri Auguste, le plus habile orfèvre de Paris), beaucoup mieux qu'elles ne l'étoient aux repas de corps que le Premier Président

---

(1) Une véritable dinde du Périgord, bourrée de truffes et très-grosse, se vend à Paris jusqu'à 60 liv. et le port entre pour beaucoup dans ce prix énorme; au lieu que l'on peut se procurer une excellente orléanoise, tout aussi belle, et même plus grasse et remplie de ces mêmes truffes, pour la moitié de cette somme.

d'Aligre donnoit au Parlement de Paris (1).

Parmi les entrées, nous ne ferons remarquer que le sauté aux truffes, l'aspic de gibier, les darnes de saumon à l'anglaise, le salmi de pluviers, les cailles à la Orly (2),

---

(1) Il y avoit, à tous les dîners de ce prototype des Harpagons, deux énormes pots-à-oils, ou terrines, bien couverts, qui formoient les deux bouts de table, et que par respect on ne découvroit jamais, parce que l'Amphitryon n'en offroit point. Cette singularité piqua la curiosioté des jeunes Conseillers des Enquêtes; et l'un d'eux s'avisa, un jour, de découvrir une de ces terrines. Il ne s'y trouva que deux petits pigeons bizets, qui barbotoient dans une sauce rousse. Cette Anecdote, qui fit beaucoup rire la Cour des Pairs, nous a été racontée par le malicieux Conseiller lui-même; on peut donc la considérer comme très-certaine. Le Premier Président d'Aligre jouissoit alors de 500,000 liv. de rentes, qui ont passé en grande partie à son fils.

(2) On a pu voir, dans les précédens Menus, beaucoup de ragoûts à la Orly. C'est en vain que nous avons cherché l'étymologie de cette dénomination; tout ce que nous avons pu découvrir, c'est qu'il existe, auprès de Pontoise, une terre très-giboyeuse, de ce nom, qui appartient aujourd'hui à ce M. de Lameth, qui a joué un si grand rôle dans les *beaux jours* de la Révolution. M. Scipion de Nicolaï, son gendre, et grand chasseur, est un jeune Gourmand qui promet. Il y a lieu de croire qu'à 40 ans il pourra être cité.

les ailerons de dindon à la Villeroy, et les filets de lapereaux en turban, tous plats très-distingués, et dont le chef doit s'occuper spécialement. Les six plats de rôt offrent trois sortes de gibiers du premier ordre, et qu'il faudra se procurer chez M[me]. Chevet; de plus, des petites truites saumonnées, de Strasbourg, qui ne sont guère plus grosses que les éperlans avec lesquels ils font pendant ici, et qui n'en sont pas moins un manger des Dieux.

Les seize entremets nous présentent un heureux assortiment de légumes, et d'aimables friandises. Parmi ces dernières nous ferons remarquer la suédoise de pommes, les petits pains de seigle, les petits gâteaux au riz, et le gâteau à la Maréchale; les truffes à la serviette, (ainsi nommées parce qu'on les sert, cuites dans un excellent court-bouillon au vin blanc, sous une serviette pliée, à l'instar des œufs à la coque et des marrons de Lyon) doivent être monstrueuses et éminemment parfumées. Il doit y en avoir *au moins* autant que de convives : il est rare que ceux-ci les mangent à table, parce qu'il est permis de les mettre dans ses poches, et les

Dames

Dames en donnent l'exemple. C'est le premier des aphrodiasques, mais l'un des plus dispendieux entremets de ce bas Monde; car une assiette de truffes à la serviette, pour une table de quarante couverts, comme celle-ci, ne coûte guère moins de deux louis.

Les œufs pochés au naturel (c'est-à-dire, dans d'excellent jus de mouton) doivent être très-frais, très-mollets, et mangés très-chauds, avec une pincée de mignonette: comme aphrodiasques, ils sont dignes de servir de pendant aux truffes à la serviette. Les deux gelées d'oranges de Malte et de marasquin, la crême brûlée, renversée, et le blanc-manger (si supérieur à toutes les crêmes, lorsqu'il est bien fait), achèvent de compléter cet entremets d'une façon très-distinguée.

QUATRIÈME MENU POUR UNE TABLE DE SOIXANTE COUVERTS.

Six Potages.

Un potage à la Croissy.
Un potage à la tortue.
Un potage au riz, purée de navets.
Un potage à la Faubonne.
Une garbure aux choux.
Un potage au vermicelle, clair.

Deux Bouts de Table.

Un aloyau, rôti.

Un quartier de veau, de Pontoise.

Six Relevés de Potage.

Une terrine de queues de mouton, à la provençale.

Une Financière.

Des membres de canards, aux navets.

Des membres de volaille, à la bonne-femme.

(Dans les deux Flancs.)

Une carpe, à la Chambord.

Une marcassine.

Trente-deux Entrées.

Un beef's-teak.

Une poularde aux truffes.

Une caisse de foies gras.

Un sauté de saumon, à la Maître-d'hôtel.

Des tendrons de veau à la gelée, à la lyonnaise.

Des poulets, à la Chevalier.

Des papillottes de lapereaux.

Des côtelettes de filets de carpe, à la Pompadour.

Une blanquette, dans une casserole au riz.

Un poulet, en demi-deuil.

Un carré de veau, à la Guémenée.

Un friteau de volaille.

Un gratin de lapereaux, à la turque.

Une Chartreuse, à la Mauconseil.

Une carbonnade de mouton, à la Soubise.

Des pigeons innocens.

Une escalope de levrauts, au sang.

Une Minime de légumes.

Des côtelettes de mouton, à la minute.

Un aspic de volaille.

Des mauviettes, au gratin.

Des filets de merlans, en profiteroles.
Des palais de bœuf, au vin de Madère.
Des cuisses de canetons, en barboteurs.
Des cailles, au laurier.
Une galantine d'anguille.

Des filets de chevreuil, piqués, sauce poivrade.
Des petites bouchées.

Une émincée de mouton, à la lyonnaise.
Une Bayonnaise.

Un sauté de filets de cercelles.
Des petits pâtés, à la Mazarine.

Quatre grosses Pièces.

Un pâté de poularde, aux truffes.
Un saumon froid.
Un gâteau de lièvre.
Un fromage de Troyes.

Huit plats de Rôt.

Des bécasses.
Des canards sauvages.
Des perdreaux rouges.
Des cailles, de vigne.
Des poulets, à la Reine.
Des bartavelles.
Des pigeons de volière.
Une poularde, du Mans.

Trente-deux Entremets.

Des épinards, aux croûtons.
Des choux-fleurs, au beurre de Vanvres.
De la chicorée, à la crème.
Des salsifis frits.

Des œufs pochés, sauce aux tomates.
Une gelée, au vin de Malaga.
Une gelée, au vin de Madère.

Des cardes, à la Béchamel.
Des navets, à la Chartres.

Des truffes, au vin de Champagne.
Des pommes de terre, à l'italienne.
Des œufs frits, à la poivrade.

Une gelée, au marasquin.
Une gelée, de cédrat.

Une crême, aux avelines.
Une crême, à la fleur d'orange.

Des écrevisses.
Une gelée de pommes, renversée.
Des petites tartelettes, à la Chartres.
Des choux en profiteroles.
Des petits pucelages.
Des petites jalousies.
Des beignets, à la lyonnaise.

Une crême, aux pistaches.
Une crême au chocolat, à la vanille.
Des laitances, à l'italienne.
Une gelée d'orange, renversée.

Des croquignoles, à la Dauphine.
Des choux manqués.
Des gâteaux d'amande.
Des ramequins.
Une crême frite.

OBSERVATIONS.

Parmi les six potages par lesquel ce Menu débute d'une manière si glorieuse, nos Lecteurs auront sans doute déjà remarqué la Faubonne, la garbure aux choux, et ce riz à la purée de navets, qu'on trouve l'hiver à presque tous les grands dîners, et que cependant l'on mange si rarement bon, parce que, toute simple que la confection en paroisse au premier coup d'œil, elle exige des soins particuliers et une succulence raffinée, dont le secret appartient aux seuls artistes de première classe.

Mais qui ne s'est pas déjà arrêté avec nous, pénétré d'un saint respect, devant cette soupe à la tortue, dont nous avons

occasion de parler ici pour la première fois, et qui marche, dans la cathégorie des soupes, immédiatement après le Potage à la Camerani (1), regardé par les connoisseurs comme le plus savant, le plus recherché, le plus dispendieux, en un mot, comme le Roi des potages ?

Tout le monde sait que tous les ragoûts qui portent le nom de *tortue*, sont d'origine anglaise. On peut même dire, qu'à l'exception des beef's-teak, des puddings et des poulets bouillis, à l'eau, c'est à-peu-près là tout ce que le Génie anglais a inventé en cuisine ; car c'est une chose à remarquer que ces orgueilleux et gourmands Insulaires, qui persécutent, ruinent et méprisent toutes les

---

(1) *Voyez* la recette inédite, et bien précieuse, du Potage à la Camerani, dans la deuxième Année de notre *Almanach des Gourmands*, page 30 et suiv. On sait que cette seconde Année est dédiée à M. Camerani lui-même, l'un des plus anciens, des plus foncés et des plus érudits Gourmands de la Capitale ; en un mot, le seul qui ait paru digne alors de succéder immédiatement à l'illustre M. d'Aigrefeuille, dans la Dédicace de notre Almanach.

autres Nations de l'Europe, n'ont réellement pas dans leur cathégorie alimentaire un plat bon à citer. Ils ne savent que rôtir à demi les viandes ; le feu vif et très-ardent de leur charbon de terre les sert même mieux encore que leur industrie dans cette torréfaction. Quoique leur pays soit fertile et très-bien cultivé, très-abondant en gibier et en poisson de toute espèce, il n'en est aucun où l'on fasse une chère plus simple, moins recherchée et moins savante ; et ce n'est qu'à l'aide des cuisiniers français que quelques Seigneurs de Londres ont une bonne table. Beaucoup plus ivrognes que gourmands, ils ne se connoissent cependant pas mieux en vins qu'en bonne chère ; ils n'estiment guère dans cette boisson que la force et la spiritualité (qu'il faut bien distinguer de la générosité) ; aussi leurs marchands frelatent-ils presque tous les vins, qu'ils tirent de France et du Portugal, avec de l'eau-de-vie. On est plus sûr de réussir dans ce Pays en frappant fort qu'en frappant juste : c'est chez nous tout le contraire. Revenons à notre tortue.

Ce potage, que nos grands artistes ont singulièrement perfectionné, est donc un

objet de très-grand luxe, et l'un des plus somptueux ornemens du premier service de ce Menu de soixante couverts, si glorieux dans toutes ses parties. Les deux bouts de table, les six relevés, et surtout les deux flancs qui en font partie, réunissent la solidité (qui est de rigueur dans le premier service d'une table aussi nombreuse) au bon choix. Ce marcassin, qui lève sa tête altière à l'un des flancs de ce relevé, est un très-digne pendant de la carpe à la Chambord, qu'on voit de l'autre côté. Un marcassin est à un cochon de lait, ce qu'est le fils d'un grand Seigneur à celui d'un simple Bourgeois. Ainsi que nous l'avons remarqué dans un autre ouvrage (1),

> Nourri dans les forêts, il en a la rudesse;

et c'est véritablement, comme nous le disions alors, l'Hippolyte de la cuisine. Mais

---

(1) Voyez l'*Almanach des Gourmands*, première Année, troisième édition, pages 25 et 219. Cette plaisanterie contribua singulièrement au succès de ce premier volume; succès qui a accompagné tous les volumes suivans, et surpassé de beaucoup notre attente.

comme le fils de Thésée, il fait plus d'une grande passion. Les Dames sont naturellement portées pour ce jeune Prince sauvage; et notre marcassin, s'il est d'une belle couleur, d'une cuisson savante, ferme et d'un bon goût, trouvera dans son chemin plus d'une Phèdre et plus d'une Aricie (1).

Les bonnes femmes sont devenues fort rares dans ce siècle de lumières et de philosophie, où les Institutions (2) ont remplacé les Couvens, où les jeunes personnes y

---

(1) Qui ne voudroit devenir un gentil marcassin, si la Phèdre étoit aussi belle que Mlle. Georges Weimer, et l'Aricie aussi jolie que Mlle. Volnais?

(2) On sait que depuis une quinzaine d'années nous avons raffiné sur beaucoup de choses, et surtout sur les titres et les nomenclatures. Nous n'avons plus de Pensions, d'Écoles, de Colléges ni de Couvens, d'où sortoient de bons Citoyens, des hommes sages, studieux, appliqués, des Artisans probes et laborieux. Mais nous possédons des Maisons d'Éducation, des Lycées, des Athénées, des Prytanées, des Écoles de Beaux-Arts, de Sciences et de Belles-Lettres, et surtout des Institutions. On a même tellement prodigué cette dernière dénomination, qu'on lisoit, et qu'on lit peut-être encore à S.-Denis, sur la porte d'une fort belle maison, INSTITUTION OU L'ON PREND LES CHEVAUX AU VERD.

apprennent à danser comme des Guimard et des Gardel, à chanter comme Mme. Catalani, à pincer de la harpe comme M. Cazimir, et à toucher du piano comme M. Loüet; mais où l'on se garde bien de leur montrer l'art de coudre, de filer, de gouverner sagement et avec économie une maison, et de

---

Risum teneatis. Par une suite de ce raffinement dans le langage, on ne sait plus ce que c'est qu'un courtaud-de-boutique, qu'un garçon-marchand, qu'un marmiton, qu'un gâte-pâte, qu'une fille de boutique, qu'un garçon apothicaire, etc. Mais nous avons des demoiselles de comptoir, des commis-marchands. des enfans de cuisine, des alloués en pâtisserie, des élèves en pharmacie, des administrateurs et des bureaux pour les plus petites entreprises (*). Tous ces gens-là sont payés en raison des titres pompeux dont ils se décorent, et cela contribue à ce que le pauvre consommateur achète tout à des prix exhorbitans. Il n'y a *absolument*, à Paris, que le sel et les billets de premières loges, au Spectacle, qui soient moins chers qu'en 1789.

(*) Il n'y a pas jusqu'à un nommé Montgelas, premier garçon de théâtre de la Comédie Française, et qui sait à peine écrire, qui a transformé sa hute en bureau. Assurément la fureur de la bureaucratie ne pouvoit guère descendre plus bas. Au reste, comme ce Montgelas est un fort honnête homme et qu'il est très au fait de son service, les Comédiens lui passent ces excès de ridicule, en faveur de l'utilité dont il est à la troupe. Mais cette Anecdote, peu connue hors de l'enceinte du théâtre, nous a paru bonne à consigner ici en passant : elle sert à peindre les mœurs actuelles.

faire faire bonne chère à leurs maris sans les ruiner ; c'est pourquoi les membres de volaille à la bonne femme, qu'on trouve ici, seront accueillis avec distinction par tous les convives raisonnables. Au reste, cette dénomination est d'un très-bon augure dans la cuisine et dans l'office : les ragoûts à la bonne femme, les compotes à la bonne femme, etc. sont en général excellens ; tant il est vrai que si la beauté plaît aux yeux, la douceur et la bonté charment toujours l'âme. Voltaire l'a dit, et n'en déplaise à M. l'Abbé Geoffroy, ce grand Poète a quelquefois raison.

Si nous considérons en détail les trente-deux entrées, nous n'aurons qu'à féliciter le savant Professeur qui a composé ce Menu sur son heureux choix. La poularde aux truffes, les caisses de foies gras, les papillottes de lapereaux, les côtelettes de filets de carpe à la Pompadour, le poulet en demi-deuil, les cailles au gratin, les filets de merlans en profiteroles, les palais de bœuf au vin de Madère (1), les cailles au lau-

(1) Une des meilleures manières de manger les palais

rier (vrai manger de Héros), la galantine d'anguille, le carré da veau à la Guéme-née, le gratin de lapereau à la turque, la Chartreuse à la Mauconseil, la carbon-nade à la Soubise, les escalopes de levraut, la Minime de légumes, les filets de che-vreuil piqués, les petites bouchées, le sauté de filets de cercelles, et les petits pâtés à la Mazarine, sont des entrées de pre-mière distinction, et dignes de couvrir la table des Amphitryons du plus haut rang. Mais nous ne saurions répéter trop souvent que de tels mets exigent toute la science, et surtout toute l'attention d'un cuisinier

---

de bœuf, c'est dans un pâté chaud, et roulés aux truffes, avec une bonne farce fine. M. Rouget en pré-pare ainsi de délicieux, à raison de 15 ou 20 sous par palais; mais nous n'oublierons jamais un pâté chaud de palais de bœuf, que nous avons mangé en 1787, à Croismare, près Lunéville, chez Mme. la Comtesse Louise de Croismare, qui faisoit, avec toute la grâce possible, les honneurs d'une table excellente, et dont le souvenir vivra long-temps chez les Gourmands, qui ont amèrement pleuré la mort prématurée de cette excellente Alcmène. De telles Dames sont difficiles à remplacer, et l'espèce en devient plus rare de jour en jour.

habile, et que ce seroit les rendre méconnoissables, les dénaturer et les avilir, que de les livrer à des mains vulgaires.

Les grosses pièces répondent en tous points aux entrées et aux relevés, et ne sont ni moins solides, ni moins distinguées. Ce pâté de poularde aux truffes, s'il est confectionné par l'illustre Le Sage, ou par M. Proton son gendre, qui vient de lui succéder; ce saumon froid, s'il a été pêché dans la Loire, et cuit dans le plus savant des courts-bouillons; ce gâteau de lièvre, s'il sort de la fabrique du grand Prévost, surnommé, à cause de ses connoissances chimiques, le *Chaptal* de la cuisine (1); enfin ce fromage de cochon, s'il arrive en droiture de Troyes, par le canal de M. Corcellet, ou par celui de la gracieuse Mme. Chevet, formeront un service, ou plutôt une portion de service très-distinguée.

Quant aux huit plats de rôt, que peut-on offrir de plus splendide que des bécasses

---

(1) Voyez l'*Almanach des Gourmands*, première Année, troisième édition, page 244.

(la Reine des marais)? des perdreaux rouges? des cailles (l'oiseau chéri de Vénus Callypige)? des bartavelles (qui sont aux perdrix grises ce que les Cardinaux sont aux Évêques)? et des poulardes du Mans (1)? Rien sans doute, surtout en cette saison; et c'est à genoux qu'il faut manger un semblable rôti, comme c'est à genoux qu'on doit lire les vers de Racine.

Nous voici enfin parvenu aux trente-deux entremets qui complètent le dernier des seize Menus que nous venons d'offrir à la sensualité des Amphitryons. On y distingue d'abord huit plats de légumes, ce qui est assurément beaucoup au milieu de l'hiver, surtout lorsqu'on ne fait point usage des légumes si admirablement conservés en bou-

---

(1) On se souvient qu'il s'éleva, il y a quelques années, un grand différend entre les poulardes du Mans et celles de la Flèche, et qu'un pauvre diable de piqueur d'assiettes, nommé Dufriche de Foulaine, publia en faveur des unes un gros Mémoire, qui obtint un petit succès. Tout cela est maintenant oublié, et l'on traite ces plaideurs comme le Juge de La Fontaine traitoit l'huitre en litige; on les avale.

teille par l'ingénieux Appert, et sur lesquels nous avons eu plus d'une fois occasion de nous étendre (1). Les épinards, les choux-fleurs, la chicorée à la crême et les salsifis frits, demandent à être préparés avec un soin qui relève le peu de mérite que ces légumes vulgaires ont par eux-mêmes. Mais les cardes à la Béchamel, les truffes au vin de Champagne, les navets à la Chartres, et les pommes de terre à l'italienne, sortent de la cathégorie ordinaire des entremets-végétaux, et nous engageons l'Amphitryon à porter toute son attention sur leur confection. Nous ne cesserons de le répéter, c'est principalement à l'entremets que les grands Juges apprécient le talent d'un véritable artiste. Au premier service, les appétits encore vierges sont naturellement indulgens; mais pour peu qu'un Gourmand, même un simple

---

(1) Le seul Magasin général des fruits, légumes, viandes, lait, bouillon, petit-lait, etc., en bouteille, préparés par M. Appert, est toujours *rue du Four-S.-Honoré*, N°. 12, sous la direction de M. Duchesne. On y trouve aussi d'excellent vin de Bordeaux blanc, de l'Ex-temporary, ou Punch à la minute, etc., etc.

convive, ait passé en revue une quarantaine de plats, (1) il devient difficile pour ceux qui suivent. Il faut donc alors que le talent de l'artiste vienne au secours de l'inertie de l'amateur, et fasse retrouver à ses mâchoires des forces nouvelles. On y parvient avec d'excellens entremets; mais la chose est malheureusement rare.

Les quatre gelées aux vins de Madère et de Malaga, au cédrat et au marasquin; les quatre crêmes aux avelines et à la fleur d'orange, aux pistaches et au chocolat (2),

---

(1) Barthe, l'ingénieux Auteur des *Fausses Infidélités*, et qui n'étoit pas moins gourmand qu'égoïste, avoit pour habitude de manger de tous les plats d'une table; mais comme il avoit la vue très-basse, et qu'il craignoit toujours d'en avoir oublié quelques-uns, il se retournoit souvent vers son domestique, et lui demandoit avec un très-grand sérieux : *Ai-je mangé de ceci? Ai-je mangé de cela?* Ce qui donnoit la comédie aux autres convives. Barthe est mort des suites d'une indigestion, entée sur un accès de colère, car il étoit très-irascible. S'il n'eût été que Gourmand, il vivroit peut-être encore, comme son ennemi, M. Cailhava, de l'Institut.

(2) Il n'est que trop ordinaire d'employer, dans ces sortes de crêmes, des chocolats inférieurs, tels que

rendront cet entremets singulièrement cher aux friands.

Il ne plaira pas moins aux Dames par ce beau buisson d'écrevisses, qui fait pendant aux laitances à l'italienne. On sait que toutes raffolent de ce testacée, et qu'elles n'ont point à table d'occupation plus agréable que de l'éplucher avec leurs jolis doigts, et d'en sucer les membres délicats avec leurs lèvres de rose. On choisira ces écrevisses vivantes, d'une belle grosseur, et on les fera cuire dans un excellent court-bouillon (1). C'est un plat fort cher, sans doute, mais très-

---

le sont tous ceux qu'on vend chez les confiseurs de la rue des Lombards. Il faut, au contraire, y faire entrer le meilleur chocolat; et l'on parviendra à s'en procurer de tel, en le prenant dans l'une des premières fabriques de Paris, celle de M. de Bauve, si connue par son admirable Chocolat analeptique, qui rend l'embonpoint et la fraîcheur à tous ceux qui les ont perdus. (*Rue S.-Dominique*, N°. 4. F. S.-G.)

(1) Nous avons indiqué dans la sixième Année de l'*Almanach des Gourmands*, un moyen de teindre en écarlate des écrevisses vivantes; on les place ensuite avec les autres : elles s'agitent, marchent, et causent aux convives novices une aimable surprise.

agréable

agréable à l'entremets, parce qu'il amuse plutôt qu'il ne nourrit, et qu'il sert d'intermèdiaire aux légumes et aux crêmes.

Les huit plats de pâtisserie, que l'on trouve à la suite de ceux que nous venons de passer en revue, sont singulièrement aimables et recherchés, et veulent par conséquent être tirés d'un atelier du premier ordre. Les petites tartelettes à la Chartres, les choux en profiteroles, les croquignoles à la Dauphine, les choux manqués, les gâteaux d'amande sont sans doute extrêmement délicats; mais rien ne l'est plus que les pucelages, et il faut les aborder avec beaucoup de respect et de précaution. Nous en dirons de même des petites jalousies. Cette passion veut de grands ménagemens; et les Dames, qui, tout en ayant l'air de s'en plaindre, seroient bien fâchées de ne point l'exciter, en font surtout un cas particulier.

Les ramequins, ainsi que toutes les fondues au fromage, doivent être mangés brûlans, et passer sans délai de la bouche du four dans celle du trop heureux convive, destinée à les engloutir. Les beignets à la lyonnaise, et la crême frite, veulent être

confectionnés avec soin, si l'on cherche à les rendre dignes des palais friands.

Nous remarquerons, à l'occasion de ces beignets à la lyonnaise, que la bonne ville de Lyon n'est pas moins célèbre par ses bonnes fritures que par ses excellentes sauces blanches au beurre. Elles y sont croquantes, de belle couleur, et ne prennent jamais à la gorge; avantage qu'on ne rencontre pas toujours à Paris, même dans les fritures des meilleures tables.

Tels sont les Menus des quatre Saisons, que nous nous proposions d'offrir à nos honorables Lecteurs. Puissent-ils servir de guides aux dignes Amphitryons, et parer souvent leur table! Si ces nomenclatures leur sont de quelque secours dans l'ordonnance des festins que leur profession les oblige de donner, nous ne regretterons en aucune manière la peine que nous avons prise à rendre la rédaction de cette Partie de notre Manuel, digne de son titre et de son objet.

CHAPITRE VII.

MENU POUR LES DÉJEUNERS A LA FOURCHETTE.

Réflexions préliminaires.

Depuis que l'on dîne à Paris à cinq, six, ou sept heures du soir, le Déjeûner y est devenu un véritable repas ; et, dans beaucoup de maisons, il ne diffère du dîner que par l'absence de la soupe, et la réunion des trois services en un seul, en forme d'ambigu ; car l'on y prend également du café et des liqueurs. Il est à croire que, par une succession de temps, dont il est difficile de pouvoir au juste fixer la durée, mais dont l'époque est peut-être moins éloignée qu'on ne pense, le dîner, toujours retardé, deviendra enfin un véritable souper ; car à dix heures du soir, par exemple, il sera difficile de lui conserver sa première dénomination ; et par une conséquence nécessaire, le Déjeûner, re-

culé aussi dans les mêmes proportions, s'appellera dîner, dès qu'il commencera à trois ou quatre heures. Nous reviendrons donc ainsi naturellement, et sans secousses, aux mœurs de nos pères. L'on pourra, sans danger pour son estomac, faire comme autrefois deux repas chauds et solides, à des distances raisonnables. L'heure des spectacles ne sera plus, avec celle de notre dîner, dans une telle disproportion, qu'il faut quitter la table en toute hâte pour voir une représentation tronquée, pendant laquelle on ne fait qu'une digestion laborieuse et pénible, au lieu de goûter un plaisir que l'état dans lequel se trouve alors notre estomac, empêche notre esprit de sentir. Enfin, de ce nouvel ordre de choses, renaîtra le souper, qui est le repas vraiment national, parce que c'est celui où l'on peut se livrer avec le plus d'agrément et le moins de contrainte à tous les plaisirs de la table, et à tous les charmes de la conversation, de la société et de l'intimité.

En attendant que ce moment arrive, il est de notre devoir de donner ici un Menu général pour les Déjeûners; mais nous ne prétendons pas l'appliquer aux Déjeûners

ordinaires qui se font dans toutes les maisons vers midi et demi, et qui, abrégés par l'heure des affaires et celle de l'ouverture de la Bourse, se prennent en hâte, et ne se composent guère que de quelques parties réchauffées de la desserte du dîner de la veille. Un tel Déjeûner n'a rien d'attrayant pour un vrai Gourmand, et sert plutôt à appaiser la faim qu'à réjouir l'appétit; ce qui n'empêche pas que, tel qu'il soit, il ne coupe désagréablement la journée, et ne nuise singulièrement au dîner; celui-ci même ne commençât-il qu'à sept heures. Nos estomacs ne sont plus assez robustes pour festoyer deux repas aussi rapprochés, et dont le premier, composé en grande partie de viandes froides, exigeroit un temps bien plus long pour être digéré.

Nous ne voulons parler ici que de ces Déjeûners-dînatoires, que donnent quelquefois certains célibataires, qui, n'ayant point de maison montée, mais jouissant d'une honnête aisance, se plaisent à rassembler de temps en temps leurs amis, pour passer ensemble une partie de la journée. Ils craindroient, en donnant un dîner en règle, d'afficher une opulence qu'ils sont souvent bien aises de

dissimuler ; et quoique de tels Déjeûners, surtout lorsqu'ils débutent par des huîtres, soient souvent plus dispendieux qu'un dîner ; comme ils annoncent moins de prétentions et qu'ils attirent moins les regards et l'attention du voisinage et du Public, on les donne et on les reçoit sans conséquence.

Le même Menu pourra s'appliquer aussi, mais avec quelques modifications, aux Déjeûners des maisons de campagne opulentes, et où se réunissent des Sociétés nombreuses. Dans quelques-unes, telles qu'à Migneaux, par exemple, où le *Modèle des Amphitryons Ruraux* (1) fait sa principale résidence pendant l'été, et tient les honorables Assises, qui lui ont fait donner ce titre, on sert à onze heures ou midi un Déjeûner splendide, avant lequel les habitans du Château ont pu faire un exercice apéritif, et qu'ils peuvent aborder sans toilette. On va procéder ensuite à la digestion ; et comme on ne sert le dîner

---

(1) *Voyez* l'article intitulé : *Des Amphitryons Ruraux*, dans la quatrième Année de l'Almanach des Gourmands, pages 112 et suivantes.

qu'à huit heures, elle a le temps de s'effectuer convenablement. Cette distribution des heures manducatoires est très-bonne pour la campagne, surtout pour une campagne éloignée, et où l'on retient à coucher tous les convives avec autant d'empressement que de munificence. Elle ne pourroit guère s'établir avec les mêmes avantages dans les environs de Paris.

MENU POUR UN DÉJEUNER DE VINGT-CINQ COUVERTS.

Milieu.

Une tête de veau, du Puits-Certain.

Quatre grosses Pièces froides.

Un jambon de Mayence.
Un pâté de poulardes.
Une langue de bœuf, fourrée.
Une galantine de gibier.

Huit Entrées.

Une selle de mouton, aux navets.
Des cuisses de poularde, en papillottes.
Un frincandeau, aux cardons d'Espagne.
Deux canards, aux olives.
Une noix de veau, à la bourgeoise.
Des pigeons, à la crapaudine.
Une poitrine d'agneau, farcie.
Une marinade, à l'allemande.

Huit Hors-d'Œuvres.

Du boudin et des saucisses.

Des petits pâtés, au naturel.
Des rognons, au vin de Champagne.
Deux andouilles, grillées.

Des pieds de cochon farcis aux truffes, ou à la Ste.-Menehoult.
Des coquilles, au gratin.
Des huîtres sautées, à la poële.

Une grosse anguille, à la tartare.

Huit petites Assiettes courantes.

Des cornichons, au vinaigre.
Du beurre frais, seringué.
Des anchois, en canapés.

Du thon, mariné à l'huile vièrge.

Des bigarreaux marinés.
Des petits radis et raves.
Des huîtres marinées, de Grandville.
Des olives, farcies aux câpres et aux anchois.

Deux Bouts de Table.

Un melon, de Honfleur.

Un cantalou.

Douze Assiettes de Dessert.

Une grosse brioche.
Une assiette de poires.

Une assiette de raisins.
Une assiette de nèfles.
Une assiette de gros biscuits.

Une compote de poires grillées.

Un ramequin, de Bourgogne.
Une assiette de pommes-rainettes, de Canada.
Une assiette de noix vertes.
Une assiette de cormes.
Une assiette de biscuits, à la cuillère.
Une compote de pommes, à la portugaise.

Vins.

Douze bouteilles de vin de Mâcon.

Quatre bouteilles de vin de Bordeaux.

Quatre bouteilles de vin de Beaune.

Deux bouteilles de vin de Chypre.

Une bouteille de vin de Lunel.

Douze bouteilles de vin de Chablis.

Quatre bouteilles de vin du Clos-Vougeot.

Quatre bouteilles de vin de Saint-Péray.

Deux bouteilles de vin de Malaga.

Une bouteille de vin de Rivesaltes.

Café, Bichopp, Liqueurs, et Vin nuptial.

Huîtres du Rocher de Cancale (1).

OBSERVATIONS.

Ce Menu peut, avec quelques changemens faciles à faire, servir pour toutes les saisons de l'année; c'est pourquoi nous nous

---

(1) On sait qu'on y en trouve d'excellentes toute l'année, même pendant la canicule, ainsi qu'on peut le voir dans l'article intitulé : *Des Huîtres d'été*, p. 176 et suivantes, de la troisième Année de l'Almanach des Gourmands, deuxième édition. Il est inutile d'ajouter que les huîtres, soit à déjeûner, soit à dîner, se mangent toujours avant le premier service, et même avant la soupe. C'est l'*introït* de tous les repas.

bornerons à ce seul exemple. Il est aisé de voir qu'il ne présente qu'un seul service, et qu'il doit être disposé en ambigu ; c'est pourquoi nous en avons exclus les entremets, qu'il faut toujours bannir des ambigus, parce que la plupart des plats qui y entrent, demandent à être mangés très-chauds ; ce qui ne sauroit avoir lieu lorsqu'on ne fait qu'un service. Nous blâmons donc très-fort la méthode de servir les soupers en ambigus, parce que les entremets qui en font essentiellement partie, y sont toujours mangés froids, et par conséquent détestables. L'ambigu n'est réellement admissible que pour le Déjeûner, qui, étant un repas sans conséquence, peut supporter cette alliance des entrées avec le dessert, qui, par-tout ailleurs, répugne à la délicatesse d'un convive, ami de l'ordre et de la propreté.

Au reste, le Déjeûner dont nous venons de donner le Menu, que l'on peut étendre ou resserrer à volonté, selon le nombre des *amis* (c'est ainsi qu'on appelle les convives d'un Déjeûner,) est un repas de garçon, plutôt qu'un festin de cérémonie. Il est rare que l'on prie des Dames à Déjeûner ; si l'on

y en admet quelques-unes, ce sont, ou des Femmes Galantes, ou des Dames très-indulgentes sur tout ce qui tient à l'étiquette; car un Déjeûner n'est agréable qu'autant qu'on en a banni toute espèce de gêne : c'est pour cela qu'on ne permet jamais aux valets d'y paroître. Comme le service se fait tout entier en une seule fois, ils se retirent dès que tous les plats sont sur la table; et des servantes en grand nombre, placées entre les *amis*, facilitent la circulation des assiettes et des bouteilles.

Un Déjeûner-dînatoire, tel que celui-ci, commence entre une ou deux heures, et se prolonge ordinairement assez avant dans la nuit. On y prend le café, à la crême, et il n'est pas rare qu'on le termine par des glaces (1). Le café et les liqueurs se prennent alors toujours à table.

---

(1) Si ces glaces sont en tasses, elles doivent venir du Café de Foy, tenu toujours avec autant d'éclat que d'excellence, par la belle Madame Le Noir, qui, par son esprit, sa tournure, son excellent ton, et son éducation soignée, peut le disputer à beaucoup de nos Dames de la nouvelle France. Ce Café est en possession

Le dessert, tel que nous l'offrons ici, et qui est toujours la partie la plus foible et la moins brillante d'un Déjeûner, est un dessert d'automne, et même d'hiver. Il sera aisé

---

de fournir les meilleures; vient ensuite le Café Zoppi, successeur de Dubuisson et du fameux Procope, rue des Fossés-St.-Germain-des-Prés. Si elles sont en briques, il faut les *commander* chez M. Mazurier, très-bon glacier, à l'entrée des Champs-Elysées, maison Grimod. Enfin, si l'on veut un fromage glacé, à la crême, on ne sauroit en avoir de plus velouté, de plus onctueux, de plus délicieux enfin, que chez M. Coupé, crêmier, rue de Grammont, à la *Vache noire;* lequel est en possession de fabriquer aussi de très-bons fromages fouettés et mi-glacés, panachés, à la rose, à la vanille, au citron, etc. Nous ne connoissons au-dessus de lui, dans cette partie, que Mme. Lambert, (dont l'histoire est si intéressante, et qui s'est illustrée en passant d'un salon dans une étable), place Royale. Quant à Mme. Laban, mère de Mme. Velloni, elle n'existe plus pour les gourmets; et celle qui, en louant sa boutique, a eu la prétention de la remplacer, ne lui a pas même succédé, et n'a fait que consommer l'anéantissement de cette maison, si célèbre autrefois, et à si juste titre. Madame Lambert est élève de M. Laban, et l'on peut dire d'elle comme de Sertorius:

De pareils lieutenans n'ont de chefs qu'en idée.

de le modifier selon la saison, et d'y faire intervenir des cerises, des groseilles, des pêches, des abricots, des prunes, des cerneaux et des marrons, à la place des pommes, des poires, des nèfles, des noix, des cormes, du raisin, etc. On peut aussi y ajouter un fromage de Viry (1) et un fromage à la crême, soit fouetté à la vanille ou à la rose, soit mi-glacé et panaché aux pistaches ou à la fleur d'orange, tels que Mme. Lambert, la première crêmière de Paris (voyez la Note de la page précédente) sait si bien les faire: elle les envoie, francs de port à tous ceux qui lui en demandent, par la petite poste. On servira aussi des fromages de Gruyère, de Rocfort, de Brie, de Neufchâtel, etc.

Les Têtes de veau du Puits-Certain, nommées à juste titre une *Encyclopédie de bonne chère*, forment un milieu aussi apparent que solide, et conviennent surtout à un Déjeûner nutritif. M. Cauchois en fait de

(1) Le Dépôt des meilleurs Fromages de Viry est chez M. de Laisse, épicier, rue de la Monnoie, No. 7. C'est le digne cousin de la *Truie qui file*.

toutes grosseurs et de tous prix, depuis 9 fr. jusqu'à 60. Nous pensons qu'une tête de 18 fr. figurera très-bien dans ce Menu, qui n'est que de vingt-cinq couverts. A la campagne, on la remplacera par une longe de veau de Pontoise, froide, et surmontée d'une gelée, bien clarifiée et bien transparente; c'est un milieu fort solide, et qui plaît généralement. Alors on ajoutera deux fortes salades, l'une de volaille en bayonnaise, l'autre potagère; elles lui serviront d'acolythes.

Ce peu de mots suffit pour mettre sur la voie ceux qui voudront rassembler à Déjeûner quelques amis, et les traiter selon toutes les lois de l'Empire Gourmand.

Fin du Traité des Menus, et de la seconde Partie du Manuel des Amphitryons.

MANUEL

DES

AMPHITRYONS.

TROISIÈME PARTIE.



MANUEL

DES

AMPHITRYONS.

TROISIÈME PARTIE.

ÉLÉMENS DE POLITESSE GOURMANDE.

CHAPITRE PREMIER.

Considérations préliminaires.

Nous sommes loin de prétendre chercher à donner ici des leçons de politesse ; ce grand art s'apprend beaucoup plus sûrement par la pratique que par la théorie, et les gens qui vivent dans le grand monde y sont beaucoup plus experts que les Hommes de Lettres :

l'habitude d'une vie laborieuse et sédentaire rend ceux-ci trop souvent étrangers à la connoissance de la plupart de ces formes, dont les gens du monde font leur principale étude.

Mais les usages qui tiennent à l'art manducatoire forment un Code de politesse qui ne doit pas être confondu avec le premier, quoiqu'il en fasse partie; et c'est sur ces usages seuls que nous voulons fixer ici les regards. Les règles de ce Code nous ont paru tellement variables et tellement incertaines, que chacun le pratique à sa manière, ce qui expose les vrais Gourmands à des inconvéniens notables, et cause souvent un grand préjudice à leur appétit. Ramener ces règles à une base uniforme; choisir dans cette diversité d'usages ceux que les bons esprits regardent comme les meilleurs; donner quelques instructions faciles à pratiquer; mettre dans un rapport plus direct les Amphitryons et les convives; en un mot, faciliter de tout notre pouvoir la pratique du grand art de savoir vivre, en levant les ambiguités qui intimidoient l'appétit des uns, en paralysant la munificence des autres; tel est le but que nous nous proposons dans la

troisième Partie de ce petit Ouvrage. Nous n'oublierons point que le plus sûr moyen d'être utile en ce genre, comme dans tous les autres, c'est d'être court.

Enfin, quelque sujet que nous ayions, pour notre propre compte, de maudire la Révolution française, nous ne rejeterons pas sur elle seule et la confusion qui règne maintenant dans le *Code de Politesse Gourmande*, et l'oubli d'une foule d'égards et de devoirs qui constituoient autrefois les rapports entre les Amphitryons et leurs convives, et la subversion qui s'est opérée dans les *us* et coutumes de la bonne chère. Elle y a sans doute eu beaucoup de part; mais il faut aussi attribuer aux mœurs actuelles une partie de ces changemens, et croire que le Temps seul les auroit amenés, un peu plus tard peut-être, mais inévitablement; car la mobilité est, comme l'on sait, l'un des principaux attributs de ce Dieu, éternel dévorateur des hommes et des choses.

Il seroit donc injuste de prétendre ramener les Amphitryons et les convives actuels à tout ce qui se pratiquoit il y a trente ans; mais prenant dans les deux époques ce

qu'elles nous paroîtront offrir de meilleur, de plus sensé, de plus favorable enfin aux progrès de l'art gourmand, nous en composerons une suite de préceptes, qu'il nous sera d'autant plus doux de voir mettre en pratique, que l'amour de l'art est le seul motif qui nous détermine à les publier (1).

---

(1) Il existe, sous le nom de Réglemens de M. Aze, un Manuscrit en quatre volumes *in-folio*, qui comprend l'Abrégé de toutes les Règles de la Politesse, et qui indique la manière la plus sûre de se conduire et de se diriger dans toutes les circonstances de la vie civile. Ce Recueil, extrêmement précieux, n'est encore connu que de fort peu de personnes. Nous nous proposons de le publier quelque jour, et nous osons croire que l'on nous en saura d'autant plus de gré, qu'il est très-vivement attendu. Qu'il suffise aujourd'hui de savoir que le grand M. Aze, né en 1725, et père de vingt enfans, dont l'adresse seule (imprimée dans la *Correspondance Philosophique* de M. Caillot-du-Val) (*) remplit plus d'une demi-page en petit romain, est un Philosophe praticien, qui, à table comme ailleurs, a toujours prêché d'exemple, et dont l'autorité est par conséquent bien plus puissante, en fait de Préceptes et de *Réglemens*, que celle de la plupart de nos Prédicateurs modernes.

(*) Brochure très-ingénieuse, et extrêmement plaisante, attribuée à M. de Fortia de Pilles, auteur du *Voyage de deux Français dans le Nord de l'Europe*, etc., etc.

CHAPITRE II.

Des Invitations.

C'EST un principe adopté depuis long-temps, par les vrais Gourmands, que *les seules Invitations acceptables se font à jour nommé, et même par écrit, parce que, dans tous les cas, le billet fait titre ;* et lorsque nous avons, les premiers, imprimé cette phrase, nous n'avons fait qu'énoncer une vérité fondamentale généralement reconnue, et même pratiquée par tous les fidèles sujets de l'Empire gourmand. Cette obligation, imposée aux Amphitryons, de faire leurs Invitations par écrit, leur donne le temps d'y penser à loisir, par conséquent d'apporter dans le choix de leurs convives cette maturité de réflexion, toujours nécessaire lorsqu'il s'agit de rassembler un certain nombre de personnes, destinées à manger ensemble, et surtout de les bien assortir.

Les Invitations bien libellées, l'Amphi-

tryon prendra les moyens les plus sûrs et les plus prompts de les faire parvenir à leur adresse, et de s'assurer qu'elles ont été remises en mains propres; en observant qu'il faut qu'elles précèdent de trois jours, au moins, celui du repas.

L'invité doit faire savoir aussitôt sa réponse, et ne rien négliger pour qu'elle parvienne à l'Amphitryon dans les vingt-quatre heures, à compter du moment de la réception du billet. Il est libre d'accepter ou de refuser. Dans le premier cas, quelques expressions de gratitude doivent accompagner son acceptation. Dans le second, son refus doit être motivé sur des motifs plausibles, ou tout au moins spécieux, et qui puissent adoucir ce qu'il y a toujours de plus ou moins désobligeant dans une réponse négative.

Si l'invité laisse écouler plus de vingt-quatre heures avant de répondre, son silence est pris acceptation, et il encourt les peines qui dérivent d'un manque de parole, s'il ne se rend point au jour et à l'heure indiqués. Ces peines, dans les maisons bien réglées, consistent en 500 francs d'amende, et à la privation de toute espèce d'Invitation gour-

mande pendant trois ans. C'est une espèce de mort civile, et cependant la moindre punition que l'on puisse infliger à un homme dont le silence ou le manquement de foi suffisent pour paralyser un repas; entraîner un Amphitryon dans des dépenses inutiles, et qui deviennent une offense très-grave, contre ce même Amphitryon, et contre toute sa Société. C'est dans les principes gourmands le comble de l'impolitesse. Une maladie grave, l'incarcération, ou la mort, sont les seules excuses recevables; encore faut-il que le certificat du médecin, l'écrou, ou l'acte mortuaire soient signifiés à l'Amphitryon dans les formes légales, autrement l'amende est encourue de plein droit, et les héritiers de l'invité (en cas de décès) en sont passibles.

Mais les devoirs que l'Invitation impose ne pèsent pas seulement sur les invités; comme tous les devoirs gourmands, ceux-ci sont réciproques, et l'Amphitryon en supporte une partie. De même que le convive ne peut se dégager, l'Amphitryon ne peut le dés-inviter sous quelque prétexte que ce soit. Affaires urgentes, absence, maladie, décès, même; rien ne peut le dispenser

de donner le repas pour lequel il a fait partir des Invitations qui ont été acceptées. Cette obligation est d'autant plus étroite, que, dans les cas d'impossibilité réelle, tels que ceux d'absence forcée ou de décès, il peut se faire remplacer et charger, soit de vive voix, soit par testament, un ami de remplir pour lui les fonctions d'Amphitryon. Il suffit, dans ce cas, qu'il pourvoie à tous les frais.

Ces lois paroîtront rigoureuses aux indifférens, aux gens sobres, à ceux enfin qui ne sont point pénétrés de toute l'importance qu'on doit attacher à un dîner, et surtout à un dîner prié. Mais les vrais adeptes en gourmandise trouveront que nous ne disons rien ici de trop, et c'est à eux seuls que ce chapitre s'adresse.

Le convive invité, vêtu proprement, se rendra donc, à l'heure fixée par l'Invitation, au domicile de l'Amphitryon, muni d'un appétit proportionné à la réputation dont jouit la table de celui-ci, et dans les dispositions d'estomac, de cœur et d'esprit, nécessaires pour contribuer à l'entière consommation, au charme et à l'agrément d'un festin.

CHAPITRE III.

De la Réception et du Placement des Convives.

Le Convive invité, après avoir fait viser son billet, par le portier de l'Amphitryon, (qui est tenu d'être poli, contre l'ordinaire de la plupart de ses pareils) se rendra, à l'heure indiquée, dans la pièce d'attente, où il sera reçu, soit par l'Amphitryon lui-même, soit par quelques-uns de ses parens ou amis qu'il aura chargés de faire en son absence les honneurs du salon. Nous disons en son absence, parce qu'un homme qui donne à dîner a plus d'une affaire, et qu'il est essentiel aux progrès de l'art, et même à l'avantage des Convives, qu'il veille par lui-même sur tous les apprêts du festin. S'il se bornoit tranquillement à faire aux arrivans les complimens d'usage, fonction dans laquelle il peut être aisément remplacé, le dîner pourroit s'en ressentir.

Tous les Convives, réunis, ou non, mais

cinq minutes avant l'heure rigoureusement déterminée (1) pour se mettre à table, l'Amphitryon paroîtra dans le salon, (en supposant qu'il ne s'y soit pas rendu auparavant) et après avoir congratulé les Convives, soit collectivement, soit individuellement, il leur fera servir le *coup d'avant*, (si cet usage est pratiqué chez lui) qui consiste, comme l'on sait, en un verre de vermout, et les engagera à le suivre dans la salle à manger.

---

(1) Nous disons *rigoureusement déterminée*, parce que, ainsi que nous l'avons démontré ailleurs, un dîner étant la chose qui en ce bas Monde supporte moins le retard, il est essentiel de se mettre à table à la minute indiquée. L'on n'attendra donc personne, et même l'on fera bien de tenir la porte fermée aux survenans, pour ne point troubler l'ordre du service, que rien ne dérange davantage que ces interventions intempestives. Au reste, il faut se souvenir que dans la manière de déterminer l'heure à Paris, quatre heures signifie cinq; quatre heures précises, quatre heures et demie; et quatre heures très-précises, quatre heures. En prenant cette détermination pour règle invariable, l'on ne se trompera jamais. Une pendule à secondes, bien réglée, telle qu'il doit s'en trouver une dans le salon de tous les Amphitryons, déterminera l'heure précise, et parera à toutes les mauvaises défaites.

Au reste, il est bon d'observer que le salon de l'Amphitryon doit être muni des principaux Papiers publics du jour, de quelques brochures nouvelles, et même de quelques damiers et échiquiers, afin que l'attente paroisse moins longue aux Convives, qui, souvent étrangers les uns aux autres, seroient, en l'absence du lien commun qui doit les réunir, embarrassés de soutenir une conversation, toujours pénible ou dangereuse entre inconnus. Ces petites attentions, peu dispendieuses, seront très-agréables à ceux qu'elles auront pour objet, et préviendront ces murmures que les estomacs impatiens se permettent fréquemment dans l'attente du dîner. Alors les plus diligens ne seront point punis de leur empressement par l'ennui, et ils attendront sans impatience le moment d'entrer en exercice.

Il est aussi du devoir de l'Amphitryon, surtout lorsque les Convives ne sont pas en très-grand nombre, de saisir ce moment pour les faire connoître les uns aux autres, en les nommant individuellement tout haut. En saisissant avec adresse les rapports qui peuvent exister entr'eux, il fera naître des

points de contact qu'on ne sauroit trop multiplier entre Convives, pour l'agrément de la société. Le tact de l'Amphitryon lui fera deviner ces rapports et ces convenances, et il s'acquérera ainsi de nouveaux droits à la reconnoissance des personnes invitées. Nous insistons d'autant plus sur ce point, que, faute de cette attention, nous avons vu plus d'une fois des personnes qu'un grand nombre de rapports auroient rapprochées, passer ensemble une journée entière sans se parler, parce qu'elles ignoroient respectivement leur nom et leur profession. De tels inconvéniens naissent toujours de l'insouciance ou de l'inattention des Amphitryons. Ils se privent eux-mêmes par-là de beaucoup d'agrémens; car cet isolement des Convives, jette nécessairement de la contrainte, de l'embarras, et même du froid dans la conversation de toute la journée.

Aussitôt après la dégustation du *coup d'avant*, l'Amphitryon, ainsi que nous l'avons déjà dit, conduira les Convives dans la salle du festin, en passant le premier pour couper court à toutes les cérémonies; car lorsque le dîner attend, ce n'est pas le cas

d'en faire. Il se tiendra ensuite debout à sa place, qui doit être au centre de la table.

Afin qu'il n'y ait ni dispute, ni incertitude sur le rang que chaque Convive doit occuper à table, il est bon de le déterminer d'avance, et l'on y parviendra sans peine en adoptant la méthode de placer le nom de chacun sur le couvert qu'il doit occuper. Cet arrangement pourvoit à tout, lève toutes les difficultés, et prévient le refroidissement du dîner, trois grands motifs pour que les Gourmands lui aient depuis long-temps donné, sur tout autre, la préférence.

Mais nous ne devons pas dissimuler que le placement de ces cartes ne doit point se faire au hazard, mais être au contraire la suite des longues méditations et des combinaisons approfondies de l'Amphitryon (1) ; car c'est de la manière dont sont placés les Convives que dépend tout l'agrément et tout le plaisir

---

(1) *Voy.* l'Article intitulé : *Du Voisinage à Tabl* , page 154 de la seconde Année de l'Almanach des Gou - mands , deuxième édition , où cette manière est trait'e avec assez d'étendue.

moral d'un repas, qui doit être compté pour quelque chose, et que les Gourmands eux-mêmes comptent pour beaucoup. Nous avons approfondi ce sujet dans un autre Ouvrage, auquel, dans la Note précédente, nous renvoyons le Lecteur.

Aussitôt que chaque Convive a reconnu, par l'inspection des cartes, la place qui lui est destinée, il doit s'y asseoir sans délai, après avoir, par un *benedicite* mental, attiré la bénédiction du Ciel sur son assiette. L'Amphitryon seul demeurera debout devant son couvert, pour commencer le service du potage, à moins, ainsi qu'on le pratique dans plus d'une maison familière avec les bons principes gastronomiques, que ce potage ne se trouve tout servi dans l'assiette creuse de chaque Convive; méthode qui épargne beaucoup de peine à l'Amphitryon, d'embarras et d'attente aux Convives, et qui tourne au profit de l'appétit, comme à celui de la propreté (1).

---

(1) *Voyez* l'Article intitulé : *De la Manière de servir le Potage*, page 12 de la troisième Année de l'Almanach des Gourmands, deuxième édition; et

CHAPITRE IV.

Du Savoir-vivre à Table.

Ce n'est pas le tout d'être doué d'un excellent appétit lorsqu'on s'asseoit à la table d'un Amphitryon de première classe, il faut encore connoître et pratiquer les *us* et coutumes de la Civilité Gourmande, et ce n'est pas une petite affaire. Cette étude est cependant indispensable, sous peine de passer pour un Huron, et de faire rougir l'Amphitryon, qui regarderoit l'oubli de ces pratiques comme une insulte, et qui s'en prévau-

---

n'oublions pas que la méthode que nous recommandons ici de nouveau, a été imaginée par Mlle. Émilie Contat, dont les progrès très-réels, dans un emploi difficile, promettent au Théâtre Français une excellente soubrette, surtout dans cette ancienne et franche comédie, qui, depuis l'immortel Molière, a toujours été regardée comme la meilleure par les bons juges.

droit contre le convive comme d'un titre d'exclusion à l'avenir.

La première chose que l'on doit faire, c'est de déplier sa serviette ; mais au risque de tacher son linge et ses habits pendant le cours du dîner, il faut bien se garder d'en passer l'extrémité dans l'une des boutonnières de son habit, ainsi que le faisoient nos sages ayeux : on se contente de l'étaler sur ses genoux, et de s'en servir lorsque le cas le requiert, pour essuyer ses lèvres ou ses doigts.

On ne doit se servir que de la cuillère pour manger la soupe, telle qu'elle soit, ce qui devient incommode lorsque le potage est garni de légumes ; mais l'on n'en sert guère de ce genre dans les grandes tables ; tout au plus des Juliennes, où les légumes sont assez divisés pour ne point exiger le secours de la fourchette.

La soupe étant mangée, on laissera la cuillère sur son assiette, et l'on se gardera bien de la poser sur la nappe ; mais aussi les valets doivent sur-le-champ vous en apporter une autre.

Ce seroit une grande incongruité de se servir

servir du couteau pour diviser son pain. Il faut, de telle nature qu'il soit, et tant que dure le repas, se contenter de le rompre avec les doigts.

Si l'on mange des œufs frais, il faut briser les coquilles vides, et ne jamais les renvoyer entières. Telles recherches que nous ayons faites, nous n'avons pu découvrir le motif, ni l'origine de cette bizarre loi.

Autrefois, le vin ordinaire restoit toujours au buffet; il y étoit à l'entière disposition des laquais, ensorte que l'on se trouvoit dans leur dépendance absolue chaque fois que l'on avoit soif; coutume très-incommode, et qui exiloit plus d'un convive honnête, mais peu fortuné, de la table des Grands et des Riches. On a senti les abus de cet usage, et l'on a sagement fait en y renonçant. Aujourd'hui, le vin ordinaire, les verres et l'eau sont sur la table, devant les convives; ensorte que chacun peut se servir lui-même à volonté, régler les doses selon ses besoins, et satisfaire sa soif à l'instant même qu'elle se fait sentir. On ne sauroit trop applaudir à cette heureuse innovation, qui ne peut avoir d'inconvénient parmi les

convives honnêtes, parce que les gens bien nés et bien élevés savent user de tout sans abuser de rien.

Aussitôt que l'on a mangé le potage, on se verse environ un doigt de vin pur, c'est ce qu'on appelle le *coup d'après*. Il n'est cependant pas d'obligation, mais c'est le seul moment du repas où il soit permis de boire, sans eau, du vin ordinaire, à moins cependant que l'on ne soit un provincial, ou que l'on ne serve point de vins fins; ce qui n'est guère à présumer dans un grand dîner.

Il n'est guère convenable, surtout dans les tables nombreuses, d'adresser des demandes directes, soit à l'Amphitryon, soit aux autres convives, pour en obtenir les mets placés devant eux, et qu'ils se sont chargé de découper et de servir. Ces demandes directes coupent et interrompent les conversations, et feroient naître de la confusion, surtout si elles étoient faites simultanément. C'est précisément ce qui les a fait proscrire; mais il est du devoir de l'Amphitryon de veiller sur l'assiette de ses convives, et de leur proposer quelque chose chaque fois qu'elle est vide. Les convives qui servent,

doivent avoir la même attention; enfin on fait demander, par le ministère des domestiques, du plat qu'on désire au convive qui se trouve placé à sa portée. Mais il faut attendre que ce mets soit divisé, si c'est une pièce entière; autrement la demande seroit indiscrète. Il en est de même des salades, si elles ne sont point assaisonnées; mais aussi l'Amphitryon doit avoir soin de découper et faire découper ces grosses pièces à mesure que le dîner s'avance : quelquefois on l'en dispense au rôti, surtout lorsqu'il y en a plusieurs; mais au premier service, cette attention est un devoir indispensable.

L'Amphitryon sert seul les vins d'entremets, et s'il en donne de plusieurs sortes à la fois, il charge quelques-uns de ses amis particuliers de l'aider dans cette distribution; mais les convives doivent toujours attendre qu'on leur en offre : ce seroit manquer aux convenances que d'en demander.

En proposant de ces vins, l'Amphitryon et ceux qui le suppléent doivent toujours faire précéder au mot *vin* le nom du terroir. Ce seroit s'exprimer d'une manière incongrue que d'offrir du Champagne, du Bourgogne,

du Bordeaux, du Rivesaltes ou du Madère: on doit annoncer du vin de Champagne, du vin de Bourgogne, etc. De même qu'on ne doit jamais dire du bouilli pour du bœuf; ni de la volaille, lorsqu'on propose des pièces de basse-cour. Il faut en déterminer l'espèce, et offrir du chapon, du poulet, de la poularde, etc. Ces nuances tiennent à cette pureté de langage, qui distingue et qui caractérise, plus que toute autre chose, ce que l'on est convenu d'appeler la *bonne compagnie*.

Dans certaines tables, on fait circuler sur une assiette les grosses pièces divisées; alors chaque convive se sert lui-même et à son tour, mais il n'est licite que de prendre un seul morceau; et si l'on se permet de le choisir, il faut que cela se fasse avec autant d'adresse que d'agilité, et de manière qu'on paroisse ne prendre que le premier venu.

Il faut changer d'assiette à chaque mets que l'on mange, et de couverts à chaque service. Il n'est pas honnête de présenter une assiette sale pour demander à son voisin d'un plat qui se trouve à sa portée.

On doit toujours tenir ses mains sur la table et en évidence; mais il est de la dernière impolitesse de s'y accouder.

Un convive, qui sait vivre, ne mène jamais de chiens avec lui.

Lorsqu'on fait demander à un convive d'un plat qui est devant lui, il doit en servir incontinent, et proportionner la quantité qu'il envoie au rapport qui se trouve entre la force de ce plat et le nombre des convives. Il doit avoir aussi quelqu'égard à l'appétit présumé du demandeur, et ne pas servir un Gourmand comme une Petite Maîtresse. Si le plat dont on lui demande est une grosse pièce non encore entamée, et qu'il craigne de ne pas se tirer adroitement de cette dissection, il ne doit pas rougir de faire l'aveu public de son ignorance; et alors l'Amphitryon pourvoit sur-le-champ à cette disssection, soit par lui-même, soit par ses affidés; à moins qu'un autre convive ne s'offre à l'entreprendre. Dans tous les cas, ce plat sera relevé par celui dont il est allé prendre la place; une table régulièrement servie n'admettant aucun vide.

Il seroit mieux sans doute que les grosses pièces, surtout le bœuf, les relevés et les rôtis, fussent découpées par le Maître-d'hôtel, (faisant les fonctions d'Ecuyer tran-

chant, jusqu'à ce qu'on en rétablisse un dans chaque maison en titre d'office,) sur une table séparée, et circulassent ensuite sur des assiettes. Plusieurs Amphitryons ont adopté cette méthode, et nous les en félicitons au nom de leurs convives. Les pièces y gagnent, l'appétit s'en trouve plutôt satisfait, et l'attention de l'Amphitryon n'étant plus partagée par le travail de la dissection, (toujours pénible pour ceux qui n'en ont point fait dans leur jeunesse l'objet de leurs études,) se reporte toute entière sur les autres parties du service.

Tous les entremets chauds et les crêmes se servent à la cuillère, ainsi que la plupart des pâtisseries. Les écrevisses et les homards se servent avec la main.

Au dessert, l'on ne sert à la cuillère que les compotes, les fromages à la crême, les confitures et les cerneaux. Tous les fruits crus, ainsi que les marrons rôtis ou bouillis, se servent à la main, en les prenant par la queue, et n'y touchant que le moins possible. Quant aux assiettes montées de biscuits, macarons, etc., il est d'usage de les faire passer toutes entières à ceux qui en

demandent; après qu'ils s'en sont servis le domestique les rapporte à leur place. Les dames brillent surtout dans leur manière de servir du dessert; et comme c'est un moyen de leur faire déployer la délicatesse de leurs doigts, et leur dextérité, et d'en faire remarquer la blancheur, on s'adresse volontiers à elles à ce service; tandis qu'aux entrées, au rôti et à l'entremets ce seroit souvent une indiscrétion.

C'est l'Amphitryon qui donne le signal pour quitter la table, ce qu'il ne doit faire que lorsqu'après avoir servi les glaces et les vins de liqueur, (on prend aujourd'hui le café et les liqueurs dans le salon, ce qui est sujet à plus d'un inconvénient,) et à différentes reprises, il s'aperçoit que tous les appétits sont amplement satisfaits. Tous les convives se lèvent alors simultanément.

Il étoit autrefois d'usage de se rincer la bouche en quittant la table; et des verres d'eau tiède étoient en conséquence mis à la disposition de chaque convive. Cette coutume, qui tenoit à des considérations de propreté et de santé, qui se rattachoit à la conservation des dents et à la pureté de l'ha-

leine, et même à la fraîcheur du palais, paroît être aujourd'hui tombée en désuétude, et n'est plus pratiquée que dans quelques maisons, encore fidèles aux bons et anciens usages. Nous pensons qu'il est, sous plus d'un rapport, intéressant de faire renaître celui-ci.

Les convives sortent de la salle à manger pour se rendre dans le salon, sans garder aucun ordre. L'Amphitryon ne passe alors que le dernier, parce qu'il est censé avoir toujours en ce moment quelques ordres à donner à ses serviteurs.

Le café, qui se distribuoit autrefois dans une cafetière portée par l'Officier suivi d'un valet-de-chambre chargé du cabaret sur lequel étoient les tasses et le sucrier, et qui s'arrêtoient devant chaque convive, est aujourd'hui présenté dans une fontaine élégante, entourée des tasses, et perchée sur un double guéridon qui occupe le centre du salon. L'Amphitryon lui-même, ou l'un de ses affidés, remplissent les tasses après qu'elles ont été sucrées à discrétion par chaque convive, qui va ensuite humer et prendre son café dans un coin du salon. Nous observe-

rons que l'usage veut qu'il le boive dans la tasse même, et que, telle brûlante que soit cette liqueur, il ne lui est pas permis de la verser dans la soucoupe. Ce seroit manquer de savoir vivre.

On sert les liqueurs de deux manières : ou les bouteilles sont rangées, soit sur le guéridon du café, soit dans des Porte-verres d'acajou, fabriqués au Singe vert, sur un entre-deux de croisée ; ou bien les liqueurs sont dans des flacons renfermés, au nombre de douze, dans un grand coffre de bois précieux, qui a à-peu-près la forme d'un nécessaire. Tantôt c'est l'Amphitryon qui verse les liqueurs dans les petits verres, en en annonçant l'espèce, et en les proposant successivement à chacun des convives ; tantôt ce sont les convives eux-mêmes à la discrétion desquels on abandonne les bouteilles ou les flacons, et qui se servent à leur volonté. Cette dernière méthode annonce plus de magnificence et n'est guère plus dispendieuse ; car la discrétion est une vertu plus commune qu'on ne pense chez les Gourmands, et l'on sait qu'elle est toujours moins prodigue que la munificence.

De quelque manière que l'on serve le café

et les liqueurs, ce seroit une malhonnêteté d'en laisser dans sa tasse ou dans son verre. On doit avoir aussi l'attention de rapporter les vases vides sur le guéridon, et de ne point les déposer sur les meubles.

Nous sommes bien loin de croire que nous avons réuni dans ce Chapitre tous les principes du Savoir-vivre à table. Il est une foule de nuances fugitives que l'on ne sauroit même indiquer, qui, naissant des circonstances, peuvent ne se rencontrer que rarement, et sur lesquelles il est impossible de donner des principes invariables. L'usage du monde en apprend là-dessus beaucoup plus que les livres; et un convive, né poli, bien élevé, et doué de cette aménité de caractère, et de cette souplesse dans les manières, qui sont les qualités qu'on prise le plus dans le grand monde, mais qui n'auroit jamais étudié le Code de la Politesse Gourmande, réussira mieux auprès des Amphitryons, qu'un autre profondément versé dans la connoissance de ce Code, mais dont l'esprit n'auroit rien de liant ni d'aimable. C'est une vérité que nous ne saurions nous dissimuler, et dont la connoissance nous auroit

arrêtés dès les premières lignes de notre travail, si nous n'avions pensé qu'il existe entre ces deux extrêmes une foule de gens auxquels il pourra devenir utile.

Pour compléter ce qui fait l'objet de ce Chapitre, nous le terminerons en disant qu'après la dégustation du café et de la liqueur, les devoirs d'un Amphitryon sont à-peu-près remplis. Il ne lui reste plus qu'à tâcher d'établir dans le salon une conversation intéressante ou amusante, qui, en procurant à ses convives les moyens de faire agréablement la digestion, prolongera chez lui leur séjour. Un tel moyen est beaucoup plus à l'usage des gens d'esprit qu'une table de jeu; c'est sans doute aussi pourquoi il est bien plus rare. Que d'Amphitryons croient avoir bien mérité de leurs convives, en les faisant passer de la table à manger au tapis vert; et qui, sans consulter leur inclination et leur goût, les arrachent à un entretien agréable pour les mettre pendant quatre heures en société avec la Dame de Pique et le Valet de Carreau! Heureusement que la politesse n'oblige point les convives de pousser la complaisance jusques-là; et quoi-

qu'elle prescrive en général une heure de séance après le café, l'arrivée des tables de jeu est pour un grand nombre le signal du départ; or, dans ce cas, on se doute bien que les hommes d'esprit et les Gens de Lettres ne sont pas les derniers qui prennent le parti de la retraite (1). Dans toutes les circonstances, cette retraite doit être une véritable évasion, et l'on s'esquive aujourd'hui bien plutôt qu'on se retire. Il seroit impoli de prendre congé, tant la Mode a d'empire sur nous; car ce qui est de nos jours une marque de savoir-vivre, eût passé du temps de nos pères pour une intolérable grossièreté.

---

(1) Il existe encore à Paris un grand nombre de maisons, décentes en apparence, et où la cuisine est fondée sur le produit des cartes. Dès-lors on ne vous y donne à dîner, que pour vous en faire payer bientôt après quatre fois la valeur. Ces maisons sont tenues ordinairement par de vieilles douairières, ou par des femmes galantes sur le retour, mais qui se font aider dans leurs fonctions d'Alcmènes par de jeunes et jolies filles, très-peu cruelles. Un homme délicat ne doit pas mettre le pied dans ces sortes de maisons. Mais s'il a tant fait que d'y dîner, il ne peut décemment refuser une carte. Autrement ce seroit s'assimiler aux fripons qui s'esquivent du cabaret sans payer leur écot.

CHAPITRE V.

Du Service de la Table.

Il seroit fort à désirer que l'on pût se passer de la présence des domestiques pendant le repas, ou du moins qu'ils n'y parussent que pour apporter à la suite du Maître-d'hôtel les plats de chaque service, et qu'ils se retirassent incontinent, sans demeurer implantés comme des automates derrière chaque convive. Leur estomac vide, leurs yeux dévorateurs, et leurs oreilles aux aguets, font de cette assiduité un vrai supplice pour les convives, et pour eux-mêmes. Les verres et le vin étant maintenant sur la table, leur service se borne à la circulation des assiettes, et il seroit très-facile d'y suppléer par des servantes placées de distance en distance, à la proximité des dîneurs : si même on pouvoit multiplier ces petits meubles au point qu'il y en eût une pour deux personnes, la circulation des assiettes vides ne causeroit aucun dérangement, et tout

le soin des convives se borneroit à faire passer les assiettes chargées. C'est ainsi que cela se pratique dans les maisons où l'on veut jouir de tous les agrémens de la bonne chère, avec sécurité et commodité, et dont on a banni tous les inconvéniens qui naissent d'une étiquette rigoureuse, et dont celui-ci est un des plus notables.

La présence des valets cause encore un autre dommage ; elle accuse la durée du festin, dont ils maudissent intérieurement la longueur. Tant de bonnes choses qu'ils ont sous les yeux, et dont ils ne peuvent user, deviennent pour eux autant de privations vraiment douloureuses; ils sont donc condamnés tous les jours au supplice du père de Pélops. On lit sur leur figure les sensations qu'ils doivent nécessairement éprouver, en comparant le dîner qu'ils ont fait, ou qui les attend, avec celui qu'ils ont sous les yeux ; et le spectacle de ces mines allongées, et de ces bouches avides, est fait pour paralyser l'appétit du plus intrépide Gourmand.

Mais nous avons beau déclamer contre cet usage, des considérations de luxe et de vanité

l'emporteront toujours sur les véritables intérêts de la gourmandise; et comme il est devenu impossible de bannir tout-à-fait les valets de la table, il faut tâcher au moins d'y restreindre leur présence à l'absolu nécessaire.

Et d'abord, on fera bien de les congédier dès que le dessert est servi; on a moins besoin alors de renouveler les assiettes, et c'est le moment où la dilatation des cœurs et des esprits rend les témoins le plus incommode. Il n'y a ni gaîté, ni épanchement en présence des valets : et qu'est-ce qu'un dîner dont on a banni la première, et dans lequel on ne peut se livrer aux autres?

Chez les Amphitryons très-opulens, et qui ont une maison fort nombreuse, on ne souffre point la présence des valets étrangers, et aucun convive ne peut garder le sien; ceux de l'Amphitryon les remplacent pendant toute la durée du repas. Nous approuvons fort cette méthode; car il est mille propos que l'on aime mieux tenir devant le valet d'un autre que devant le sien. Celui qui n'a point de domestique n'est pas humilié par la présence du laquais de son voisin, dont les services sont une grace, et

tous les convives sont à cet égard dans une égalité parfaite. Ils en sont même servis, d'abord avec plus d'intelligence ; les domestiques de la maison étant plus au fait de ses usages que des étrangers ; ensuite avec plus de zèle, parce qu'une petite récompense au bout de l'année, est ordinairement la suite de ce service, surtout de la part des convives qui sont fréquemment invités. Malheureusement, ceci ne peut se pratiquer que chez les Amphitryons de première classe, et l'on sait qu'ils n'ont jamais été en plus petit nombre qu'aujourd'hui.

Dans les maisons où il est permis aux convives de garder avec eux leur domestique, ils doivent lui commander beaucoup de discrétion, d'adresse et d'empressement à servir indifféremment les voisins. Ils doivent avoir l'attention de les renvoyer, soit au dessert, si tel est l'usage, soit immédiatement après le repas, parce qu'on ne nourrit jamais à Paris les valets étrangers. Si le Maître-d'hôtel emploie leur ministère à chaque service, soit pour apporter, soit pour emporter les plats, ils doivent s'y prêter avec docilité, lui obéir exactement, ne rien

rien casser, ne toucher à aucune partie de la desserte, et surtout n'en rien détourner. Une conduite opposée feroit rougir le maître du valet qui se la permettroit; il n'oseroit plus reparoître dans la maison.

Enfin, un laquais bien élevé, doit être sourd à table, pour tout ce qui n'est point relatif au service, et il ne doit témoigner par aucun signe extérieur, qu'il écoute et qu'il comprend la conversation. Son attention doit être concentrée sur le besoin que son maître, ou ses voisins peuvent avoir de lui. Nous disons ses voisins, parce qu'un galant homme doit recommander à son valet de les servir avec autant de zèle que lui-même, lorsqu'ils n'en ont pas; sauf au voisin de reconnoître ensuite, s'il le juge convenable, cette attention par un léger cadeau.

Il est de la politesse de ne point discourir tout bas avec son domestique pendant le repas, d'éviter de le gronder, et de ne lui parler que très-brièvement, et seulement pour les choses relatives au service de la table. Sous ce dernier rapport, les valets étrangers doivent obéissance à l'Amphi-

tryon, et ils montreront autant de zèle que d'empressement à faire ce qu'il pourra leur commander. Leurs maîtres auront grand soin de le leur intimer formellement avant de se mettre à table. Pendant tout le temps du dîner les domestiques observeront le silence tant entr'eux qu'avec leurs maîtres ; ils auront un maintien modeste et sage, et ne se permettront aucune remarque sur le repas ou sur la manière dont il aura été servi.

Le service des mets sur la table, n'a rien de commun avec la politesse gourmande, et nous en avons traité assez au long dans la seconde Partie de cet Ouvrage qui a pour objet les *Menus*. Nous nous bornerons à dire ici que, soit en servant, soit en desservant, le Maître-d'hôtel doit apporter la plus grande attention à ne point tacher l'habit des convives, et à les déranger le moins possible. Ceux-ci de leur côté se prêteront volontiers à tout ce qui pourra faciliter et accélerer le service, fallût-il même se lever momentanément pour rendre le centre de la table d'un accès plus facile. C'est par ce concours d'attentions d'une part, et de complaisances de l'autre, que le service le plus compliqué

se trouve exécuté en un clin d'œil, et que la table, tour-à-tour couverte, dépouillée et recouverte, ressemble à un théâtre dont les décorations seroient servies avec autant d'adresse que de promptitude par un machiniste habile, tel qu'étoit le fameux Boullay, ou M. Boutron son digne successeur (1).

---

(1) Lorsque nous publierons l'*Histoire générale, particulière et secrète des Restaurateurs de la Capitale*, nous y joindrons un petit article nécrologique sur les grands Maîtres-d'hôtel du 18e. siècle, et l'on verra que ceux d'aujourd'hui, vrais enfans de la Révolution, ne leur ressemblent en rien. Mais en attendant qu'il nous soit permis de citer ici le célèbre Damours, Maître-d'hôtel de Madame la Marquise De La Ferrière (décédée le 23 mars 1773) aïeule de l'Auteur (*). Cet homme avoit poussé la science de la politesse et des attentions, et la pratique de la perfection du service, à un degré de supériorité, que l'on n'avoit point encore deviné, et que l'on n'atteindra jamais. Il faut l'avoir connu, et vu dans l'exercice de ses augustes fonctions pour s'en former une idée.

(*) Madame de la Ferrière (née Mazade) avoit épousé en premières noces, M. Grimod de la Reyniere, Fermier-général, Administrateur général des postes, suffoqué en 1754 par un pâté de foies gras, et reconnu pour le plus foncé Gourmand de son siècle. Elle a continué de tenir jusques à son décès la meilleure table, et la meilleure maison de Paris.

CHAPITRE VI.

Du Service et de la Dégustation des Vins.

Le service des Vins forme une partie essentielle de celui d'un repas, et sous le rapport de la politesse, et des devoirs réciproques des Amphitryons et des convives, il peut donner lieu à quelques observations.

Nous avons déjà vu que le Vin ordinaire n'est plus relégué au buffet, et ne se trouve plus à la disposition des laquais, qui, non-seulement en abusoient, mais qui mettoient par cela même les maîtres dans une dépendance continuelle. Autrefois en servant à boire, ils apportoient sur une assiette avec un verre vide, deux petites carafes remplies l'une d'eau, l'autre de vin, ensorte que l'on pouvoit au moins boire ce dernier pur, ou le tremper à sa guise : mais ils ont pensé que cela leur donnoit trop d'embarras, et plus de quinze ans avant la Révolution (1), ils

(1) On a remarqué que le ton de liberté et d'indépendance que la plupart des laquais, à Paris, ont pris avec

avoient trouvé plus commode de faire eux-mêmes le mélange au buffet, et d'apporter simplement un verre rempli dans des proportions réglées selon leur caprice; ensorte que tantôt ils vous servoient des verres de vin pur, comme pour un crocheteur, tantôt de l'eau rougie, comme pour une pensionnaire de couvent.

On n'a plus ces inconvéniens à craindre, grace à la méthode actuelle, qui plaçant les bouteilles et les verres sur la table, permet à chaque convive de boire quand il a soif, et de se servir à son goût. Il est à désirer que cet usage se maintienne, et que les progrès toujours croissant d'un luxe enfant de la vanité, et le plus grand ennemi

---

leurs Maîtres, date de l'année 1776; temps où, grâces à M. Turgot et aux Économistes, le système d'une prétendue liberté avoit déjà relâché tous les liens de la subordination. On a vu combien, depuis, ce système a fait de progrès, et jusqu'où il nous a conduits; puisque d'insolens seulement qu'ils étoient alors, les valets sont successivement devenus les délateurs, les juges et les bourreaux de leurs Maîtres. La plupart des dénonciations faites sous le *Règne de la Terreur* ont été leur ouvrage. *Avis au Lecteur.*

des véritables jouissances, ne relègue pas de nouveau les bouteilles et les verres entre les mains des laquais.

Quelques personnes préfèrent à leur ordinaire le Vin blanc au Vin rouge, et le célèbre Caillot est du nombre. L'Amphitryon doit donc faire mettre sur sa table quelques bouteilles du premier, dans la proportion d'une sur deux. C'est ordinairement de très-bon Vin de Chablis du crû de M. Chéron, que l'on sert à l'ordinaire.

Le Maître-d'hôtel doit avoir l'œil sur les bouteilles, et veiller à ce que celles qui sont vides soient remplacées sur-le-champ. Toutes celles qu'on met sur la table doivent avoir été débouchées, et le bouchon n'être que posé à l'orifice du goulot. Dans les grandes chaleurs le Vin et l'eau auront été mis à la glace, une heure au moins avant le repas; c'est une attention indispensable, et le plaisir qui en résulte, n'est pas d'une médiocre considération pour les gourmets.

Il faut toujours servir le Vin ordinaire, ainsi que les Vins d'entremets et de dessert dans les bouteilles, telles qu'on les monte de la cave. C'est leur faire perdre leur bou-

quet, et une partie de leur esprit et de leur qualité, que de les transvaser dans des flacons de cristal, pour les produire avec plus d'éclat sur la table. Ce genre de luxe, inconnu à nos pères, n'a pu être adopté que par des hommes absolument étrangers au grand art de bien vivre. La véritable parure du Vin réside plutôt dans la vétusté ,que dans l'éclat du vase qui le renferme. Il n'en seroit que meilleur aussi, si on le buvoit dans des verres de fougère, c'est-à-dire, très-minces. Les verres de cristal, en mettant trop d'intervalle entre la liqueur et les lèvres du buveur, sont de grands ennemis de la dégustation. Les vrais gourmets en devroient proscrire l'usage, qui n'a été introduit que par un luxe plus fastueux que bien raisonné.

Pour la propreté de la nappe, on peut mettre chaque verre dans un petit seau de cristal à demi rempli d'eau, et chaque bouteille et carafe sur une espèce de soucoupe plate, en belle tôle vernissée : cela forme quelqu'embarras sur la table, mais cet embarras sera peu de chose si cette table est vaste, et toujours d'un nombre de couverts au-dessus de l'effectif.

Depuis quelques années on a introduit à Paris le *Coup du milieu,* qui dès longtemps étoit connu à Bordeaux et dans d'autres excellentes villes maritimes.

Ce Coup, qu'on boit immédiatement après le rôti, consiste en un petit verre de liqueur amère, ou spiritueuse, et souvent l'un et l'autre, qu'on prend comme un stomachique, pour donner du ton aux fibres de l'estomac et accélérer le mouvement péristaltique qui produit la digestion. On sert ordinairement de l'Extrait d'absinthe de Suisse, ou à son défaut du rhum de la Jamaïque, ou simplement de la très-vieille eau-de-vie de Cognac à vingt-deux degrés.

Il y deux manières de servir le *coup du milieu ;* ou c'est l'Amphitryon qui le verse dans de très-petits verres de cristal destinés à cet usage, et qu'il fait passer à chaque convive, en commennçant par sa droite : ou c'est une jeune fille de quinze à dix-neuf ans, blonde, sans aucun ornement sur la tete, et les bras nuds jusqu'au dessus du coude, qui tenant de sa main droite le porte-verres, et de l'autre la bouteille, fait le tour de la table, et sert succes-

sivement chaque convive, au devant duquel elle s'arrête. Ceux-ci ne doivent prendre aucune liberté avec cette Hébé d'une espèce nouvelle, et qu'on choisit vierge, autant du moins que faire se peut; car les vierges de dix-neuf ans sont fort rares à Paris. Mais de quelque manière que le *coup du milieu* soit servi, il est toujours unique, et sous aucun prétexte on ne peut se dispenser de le boire.

Quant aux Vins d'entremets, dont la distribution commence avec ce service, et à ceux de dessert, qui ne sont apportés que vers la fin du repas (surtout depuis qu'on ne prend plus à table le café et les liqueurs), nous avons vu que l'Amphitryon, ou les convives préposés par lui, ont seuls le droit de les servir. Il en propose à chacun, ordinairement cinq à six fois des premiers, et trois fois des seconds, et il en envoie un verre plein aux acceptans. Dans quelques maisons, on fait circuler la bouteille selon la méthode anglaise, soit de mains en mains, soit extérieurement par le ministère d'un valet; et alors un verre destiné à la dégustation de ces Vins, reste à demeure devant chaque convive. La capacité des

verrres à Vins d'entremets, est environ de la moitié de celle des verres à Vin ordinaire ; et celle des verres à Vin de liqueur, du tiers de ces derniers.

On a adopté depuis quelques années pour le Vin de Champagne mousseux, des verres étroits et très-profonds, d'une forme particulière. Ordinairement ce Vin est servi, à défaut de l'Amphitryon, par une Dame, qui se fait un plaisir de le faire mousser en le versant de très-haut. Comme c'est toujours aux dépens de la propreté de la nappe et même des plats, nous préférons la méthode de faire circuler la bouteille, et mieux encore celle de le faire servir autour de la table par un valet très-agile. Mais de telle manière que l'on serve le Vin de Champagne mousseux, nous conseillerons d'en faire un usage très-modéré ; car, même en le supposant naturel, ce qui est rare à Paris, il n'est aucun vin qui convienne moins à l'estomac, et qui trouble plus désagréablement la digestion.

Tous les Vins d'entremets doivent être servis dans des bouteilles de pinte, et tous les Vins de dessert dans des demi-bouteilles.

On ne peut en déterminer le nombre, cela dépend de celui des convives ; mais nous pensons qu'une bouteille des premiers, et une demi-bouteille des seconds, par six personnes, formera une proportion raisonnable.

Lorsque l'on boit le Punch à table, on le sert vers la fin du dessert, ordinairement à la glace, quelquefois chaud ; mais alors il porte bien plus sûrement à la tête. On le sert dans une grande jatte de porcelaine ou de cristal, entourrée de verres à punch et de deux ou trois cuillères d'argent montées sur de très-longs manches d'ébène. L'Amphitryon remplit les verres, et les passe à chacun des convives (1).

Le bichopp se sert ou chaud, ou à la glace,

---

(1) Dans quelques maisons, on a adopté l'usage de servir le punch dans le salon, environ une ou deux heures après le café. On ne sauroit trop s'élever contre cette méthode, qui est pernicieuse pour la digestion. Moins on mettra d'intervalle entre le dîner et le punch, et moins il troublera la tête et les fonctions digestives. Il est essentiel aussi de prendre du café immédiatement après, pour en rabattre un peu les fumées.

mais toujours dans des bouteilles et vers la fin de l'entremets; mais on ne boit plus de Vins d'entremets lorsqu'on l'a commencé (1).

Le Vin nuptial se sert après tous les Vins de liqueur.

Ce seroit une malhonnêteté de refuser le premier verre, soit de Vin d'entremet sou de dessert, soit de bichopp ou de punch, qui vous est offert par l'Amphitryon; mais on ne peut être contraint d'en accepter un second.

Il est aussi impoli de laisser du vin dans son verre, que des morceaux sur son assiette.

C'est à ces principes généraux que se réduit ce que nous avions à dire du service et de la dégustation des boissons. En les pratiquant exactement, les Amphitryons seront aussi sûrs de mériter la reconnoissance des convives, que ceux-ci de s'attirer la bienveillance des Amphitryons.

---

(1) On sait que le Bichopp, ou Bichoff, est fait avec de l'excellent Vin de Bordeaux, éduleoré avec du sucre, et dans lequel on introduit des bigarrades grillées, dont on exprime le jus, de la muscade et de la canelle. On le boit ordinairement chaud; quelquefois à la glace. Quand il est bien fait, c'est une excellente boisson.

CHAPITRE VII.

Des Propos de Table.

LES *morceaux caquetés en paroissent meilleurs*, dit un vieux Proverbe; et cet adage est si vrai, que, quoique les Chartreux fussent très-bien nourris, la loi qui leur prescrivoit le silence lorsqu'ils mangeoient en commun, étoit celle dont l'observance leur paroissoit la plus rigoureuse. Ils auroient préférè, à leur chère splendide, un repas d'anachorète, avec la liberté de parler tout à leur aise.

Une conversation animée, pendant le repas, n'est pas moins salutaire qu'agréable; elle favorise et accélère la digestion, comme elle entretient la joie du cœur et la sérénité de l'âme. Elle est donc sous le rapport moral, comme sous le rapport physique, un double bienfait; et le meilleur repas pris en silence, ne sauroit faire du bien au corps, ni à l'esprit.

En petit comité, entre amis, et hors de la présence des domestiques, une telle conversation n'est pas difficile à soutenir, car elle embrasse tous les sujets ; aucun ne lui est étranger ; et toutes les matières, soit galantes, soit morales, soit littéraires, soit même politiques, sont de sa compétence ; car alors il n'y a point d'écho, et l'on peut, sans aucun inconvénient, passer en revue les choses et les personnes.

Il n'en est pas de même à un grand repas, où non-seulement la plupart des convives étant étrangers les uns aux autres, sont dans cette méfiance réciproque qui commande une réserve continuelle ; mais où la présence des domestiques, dont la plupart sont, Paris, des *observateurs* à gages, achève de restreindre la conversation et de paralyser la langue. Ce ne sont pas seulement les matières politiques que l'on craint de traiter dans de telles assemblées ; mais les propos philosophiques, la nouvelle du jour, les discussions religieuses, les réflexions graveleuses, les questions théologiques, ou seulement morales, deviennent autant de pierres d'achoppement pour l'homme du Monde, doué de

quelque prudence. Il craint de déplaire à l'Amphitryon, (toujours responsable auprès de l'Autorité de ce qui se dit à sa table); de le compromettre auprès des autres convives, de scandaliser les valets, toujours disposés à mal interpréter les propos des maîtres, etc. Voilà donc trente honnêtes gens qui se sont rassemblés pour se divertir, réduits à peser toutes leurs paroles, à s'observer mutuellement avec inquiétude, à parler de choses insignifiantes, et par conséquent ennuyeuses; ou, ce qui est pis encore, contraints de pratiquer plus qu'ils ne le voudroient peut-être les lois de la tempérance, afin de se conserver sur leur langue un empire nécessaire.

Il faut avouer qu'une telle gêne est faite pour ôter au meilleur dîner la plus grande partie de son charme; mais elles'étend plus loin encore : on craint non-seulement de se compromettre, mais de déplaire à l'Amphitryon, par des remarques un peu trop libres sur les pièces défectueuses du festin; ensorte que les propos, même les plus indifférens en soi, acquièrent par cetteconsidération une conséquence, qui oblige à les

peser rigoureusement; ou bien il faut parler contre sa pensée, en louant de mauvais vins, en vantant des ragoûts indignes d'attention, en s'extasiant sur des glaces fondues, etc.

Pour se soustraire à ces inconvéniens, pour échapper à ces dangers, faut-il donc renoncer au commerce du grand Monde, refuser tous les dîners priés, fuir la bonne chère dans les grandes occasions, et se condamner en quelque sorte à manger seul? La conséquence seroit aussi par trop rigoureuse, et pour éviter quelque gêne, il deviendroit trop pénible de s'imposer des privations très-réelles.

Il nous semble qu'il y a moyen de concilier la prudence avec une liberté honnête et décente; qu'on peut tout-à-la-fois ne point choquer l'Amphitryon, ne point scandaliser les assistans, et cependant donner quelqu'exercice à sa langue; qu'enfin, il est une espèce de conversation connue sous le nom de Propos de Table, que l'on peut pousser très-loin sans aucun danger.

C'est aux Amphitryons à faire une étude particulière de ces sortes de Propos, pour pouvoir

pouvoir indiquer adroitement les sujets de conversation aux convives, et leur fournir en quelque façon leurs répliques. Tout homme qui donne bien à manger, s'acquiert, surtout pendant le repas, une supériorité qu'aucun des assistans, tel que soit son rang et sa fortune, n'entreprend jamais de lui disputer. Que notre Amphitryon profite donc de cet avantage, pour tourner adroitement l'entretien sur les sujets qu'on peut traiter sans risques. La littérature, les sciences, les arts, la galanterie, les spectacles, la chronique scandaleuse des coulisses, la Gastronomie, etc. lui en fourniront un grand nombre, et lorsqu'ils seront épuisés, le dessert arrivera; alors la retraite des valets (car nous insistons pour qu'on les congédie à ce service), donnera plus de latitude à la conversation, qui bientôt fera place aux couplets bachiques, anacréontiques, érotiques et même un peu graveleux; car tout en France doit finir par des chansons, même les dîners, et cet usage auquel on avoit renoncé dans les temps malheureux, reprend aujourd'hui faveur, même dans

les maisons les plus opulentes et les plus graves (1).

Cette douce hilarité produira d'aimables épanchemens; on ressentira une double reconnoissance pour l'Amphitryon qui aura mis autant de soin à faire valoir l'esprit de ses convives, qu'à les bien nourrir, et chacun s'empressera de lui apporter en tribut les fruits de sa verve. Cette gaîté suivra les convives dans le salon, et là, cessant tout-à-fait d'être étrangers les uns aux autres, ils pourront parler librement sur les matières les plus importantes, sans courir aucun danger.

Une douce et réciproque confiance s'établissant entr'eux, on ne les verra plus, après

(1) En conseillant de chanter au dessert, nous recommandons de choisir des couplets dont les paroles, qu'on aura soin de bien prononcer, soient agréables, spirituelles et gaies. Autant les chansons des *Favart*, des *Pannard*, des *Collé*, des *Laujon*, des *Armand Gouffé*, des *Des Augiers*, des *Moreau*, etc., sont convenables à table, autant il importe d'en écarter ces ariettes savantes, ces airs à grande prétention, à grand fracas, ces fredons italiques, qui ne disent rien à l'esprit ni au cœur, et qui ne sont bons tout au plus que pour des oreilles musicales. Rien ne seroit plus nuisible à la digestion.

le dîner, se chambrer deux à deux dans les coins du salon, et paralyser par cet isolement impoli la société la plus aimable. Qu'à défaut d'une conversation générale, (toujours difficile à soutenir, même entre gens d'esprit, lorsque la société est très-nombreuse,) ils forment quelques groupes, rien de mieux; pourvu qu'une jolie actrice (car en fait de femmes il n'y a vraiment que celles-là d'aimables à table, etc.) (1) soit le centre de chacun, et qu'il ne reste personne d'isolé. Nous engageons les Amphitryons à méditer ces considérations, et nous osons croire que ceux qui sauront bien en faire leur profit, nous remercieront un jour de les leur avoir indiquées. L'expérience leur apprendra que cette recette n'est pas moins utile pour l'agrément d'un dîner, que celles de nos dispensaires Gourmands pour sa confection matérielle.

---

(1) Nous en demandons bien pardon aux femmes honnêtes (où que l'on est convenu dans le monde d'apeler telles,) mais en fait d'amabilité, de liberté décente, et d'enjouement aimable, nous n'en connoissons aucune qu'on puisse mettre en parallèle dans un dîner, avec la plupart des actrices de la Comédie française.

CHAPITRE VIII.

Des Visites Nutritives.

Ce n'est pas le tout d'être roué, il faut encore être honnête, répétoit souvent l'Avocat Coqueley, connu dans le siècle dernier par ses bons mots, et surtout par le sérieux imperturbable avec lequel il proféroit des choses fort plaisantes (1). Nous dirons de

(1) Claude-Géneviève Coqueley de Chaussepierre, Avocat au Parlement de Paris, Censeur royal, etc. mort dans un âge très-avancé à la fin du siècle dernier. Conseil de la Comédie Française, ami particulier de Préville, bon comédien lui-même, et surtout bon plaisant, il étoit très-recherché dans toutes les Sociétés, et une fête donnée sans lui n'étoit pas complète. Sa figure, qui tenoit beaucoup de celle de Thomas Diafoirus, ajoutoit singulièrement aux agrémens de son esprit. Ce fut lui qui eut le courage d'approuver le *Mariage de Figaro* qui lui fut renvoyé, Beaumarchais ayant récusé comme son ennemi personnel M. Suard, alors Censeur des Théâtres. Il yavoit du courage à approuver une pièce,

même : Ce n'est pas le tout de manger chez les gens, il faut encore les visiter, et leur prouver que ce n'est pas leur cuisinier seul qui nous attire chez eux, quoiqu'à parler sans fard la table soit maintenant à Paris le premier lien de toute Société (1). Ces Visites, connues sous le nom de *visites de digestion,* sont devenues d'obligation rigoureuse; et l'on ne sauroit, sans impolitesse, se soustraire à ce devoir. Mais avant que d'en parler,

---

dont le Roi avoit défendu, de son propre mouvement, la représentation; et dans laquelle tous les états et tous les rangs étoient traités avec une liberté qui parut alors bien extraordinaire au Théâtre.

(1) C'est surtout depuis la Révolution que cette vérité est devenue tout-à-fait démonstrative. Autrefois, il y avoit des maisons, telles que celles de Mme. du Deffant, de Mlle de l'Espinasse, de Mme. du Boccage, de M. Watelet, de M. d'Alembert, etc., où l'on ne mangeoit jamais, et qui cependant rassembloient à jour nommé la meilleure compagnie de Paris dans tous les genres. Aujourd'hui ce n'est plus cela : point de cuisinier, point d'ami; et celui qui ne donne pas à manger peut être bien sûr, pendant toute l'année, de n'avoir personne chez lui, eût-il tout l'esprit de Voltaire et toute l'amabilité de Beaumarchais.

nous devons dire un mot des Visites préparatoires, qui, sans être de rigueur, sont cependant bonnes à faire, parce qu'elles disposent favorablement l'Amphitryon, et lui donnent une opinion avantageuse de la politesse et du savoir vivre du convié.

Il arrive souvent que, par suite de liaisons réciproques, ou par l'effet de quelques circonstances, de quelques évènemens heureux, l'on se trouve invité à dîner dans une maison où l'on n'a jamais été, et même par un Amphitryon qu'on voit pour la première fois. Ces invitations sont ordinairement verbales, et se font en maison tierce, à la suite d'une partie arrangée, ou d'après le désir que l'Amphitryon a de former quelque liaison avec un homme dont il a entendu vanter l'esprit, le crédit ou la fortune, ou dont il a goûté les qualités personnelles dans le dîner qu'ils viennent de faire ensemble. Dans ce cas, s'il doit s'écouler plus de vingt-quatre heures avant que ce dîner ait lieu, l'invité fera bien de passer chez l'Amphitryon, et de s'y faire écrire. Cette démarche, qui annonce un homme bien élevé et qui connoît l'usage du Monde, fera un très-bon effet, et influera

même, plus qu'on ne croit, sur la confection du dîner.

Passons maintenant aux Visites de digestion.

On apelle ainsi celle que l'on rend en personne à l'Amphitryon, dix jours au plus, ou cinq jours au moins après le dîner prié, que l'on a fait chez lui.

Quand la politesse ne commanderoit pas ces sortes de Visites, la reconnoissance en feroit un devoir. C'est bien le moins qu'on aille remercier celui qui nous a fait passer une journée agréable; qui nous a fait faire un excellent dîner, où il a payé de sa personne, de ses soins et de sa bourse, et qui est dans le cas de nous en faire faire encore.

Comme, graces à l'heure actuelle des repas, la soirée se passe toute entière à table, il est assez difficile de saisir le moment opportun pour rendre ces sortes de Visites; et il seroit à désirer que chaque Amphitryon voulût bien indiquer un jour de la semaine ou du mois, où l'on seroit certain de le trouver chez lui et hors de table. Cette certitude seroit d'un grand soulagement pour la gratitude des convives, qui ne se

trouve pas satisfaite par le dépôt d'un simple billet de visite. Cependant ils sont valablement libérés s'ils l'apportent en personne, et que l'Amphitryon soit absent ou dans l'exercice de ses fonctions gourmandes.

Il est une troisième espèce de Visite nutritive, que les Gourmands connoissent très-bien, et qui est à leurs yeux d'une grande importance; aussi s'en acquittent-ils toujours avec ferveur. Ce sont les Visites d'appétit. Quinze jours environ après la Visite de digestion, on retourne dans la même maison, et il est très-important que ce soit à une heure à laquelle l'Amphitryon soit chez lui et reçoive; car cette Visite manque absolument son objet, si elle ne devient pas en quelque sorte un argument *ad hominem*. On devine déjà, par le nom que nous lui avons donné, que le principal but que l'on a en la faisant est de s'attirer une nouvelle invitation : aussi n'épargne-t-on rien alors pour flatter l'amour-propre de l'Amphitryon, et lui paroître aimable; et comme rien ne rend un Gourmand plus éloquent que l'appétit, il est rare que l'on n'y réussisse pas, et que peu de jours après l'on ne

reçoive une invitation dans toutes les règles. Mais cette sorte de Visite, semblable au Coup du milieu, doit être unique. On auroit l'air, en la répétant, de quêter un dîner, ce qui non-seulement est presque toujours le moyen de n'en pas avoir, et par conséquent de s'humilier en pure perte ; mais ce qui ne manqueroit pas de faire prendre à l'Amphitryon une fort mauvaise opinion de vous, et même de vous perdre entièrement dans son esprit. Il faut alors se tenir tranquille, et n'y retourner que lorsque la Nouvelle Année, ou quelques décès, nominations, naissances, et autres évènemens qui l'intéressent, personnellement ou d'un manière très-particulière, vous fourniront l'occasion et le prétexte naturels d'une nouvelle Visite.

Nous terminerons ces réflexions sur les Visites nutritives, par rappeler à nos Lecteurs qu'il est souverainement malhonnête de rendre une Visite à quelqu'un qui est à table. Aucune raison quelconque ne sauroit autoriser une semblable Visite, ni aucun prétexte l'excuser. Si l'Amphitryon est seul à table, ce seroit paroître vouloir surprendre les secrets

de son intérieur ; s'il est en compagnie on trouble le service, on paralyse les convives, car rien n'embarrasse plus des gens qui dînent, que l'intervention d'un homme de sang froid, etc., etc. (1) De toute manière on doit donc absolument s'abstenir d'entrer ; et si le portier ne vous a pas prévenu qu'on étoit à table, il faut s'arrêter à la porte de l'anti-chambre, retourner sur ses pas, et revenir plus tard, ou prendre mieux son temps un autre jour. Si cependant les valets ont ordre, dans ce cas, d'introduire les survenans dans le salon, en attendant la fin du dîner, on peut s'y laisser conduire ; mais il ne faut pas souffrir qu'on avertisse l'Amphitryon de votre arrivée, ce seroit l'exposer lui-même à manquer à ses convives, en témoignant une impatience intempestive d'abréger le repas : tant il est vrai qu'une impolitesse en entraîne toujours une autre.

(1) On a vu des femmes jalouses forcer toutes les consignes pour venir épier la conduite de leurs maris, à la fin d'un dîner prié. C'est une triple impolisesse. C'est manquer tout à la fois d'éducation, de savoir-vivre et d'honnêteté. Enfin c'est s'exclure à jamais de la maison où l'on s'est permis une semblable incongruité.

CHAPITRE IX.

Des Devoirs respectifs des Convives et des Amphitryons.

Tout est réciproque dans la vie, et la Société ne se soutient que par un enchaînement de devoirs respectifs qui lient l'inférieur au supérieur, le bienfaiteur à l'obligé, et l'Amphitryon au Convive. C'est par une suite de cet enchaînement de devoirs, que l'harmonie du corps social s'entretient sans efforts, et que chacun se trouve circonscrit dans un cercle d'obligations, dont il seroit dangereux de chercher à s'écarter, et de vouloir sortir.

Pour nous borner à l'objet qui nous occupe ici, nous allons dire un mot des principales obligations qu'entraîne l'état d'Amphitryon, et des devoirs que l'usage impose aux Convives.

Huit qualités sont indispensables pour former un bon Amphitryon : de la for-

tune, du goût, le sentiment inné de la bonne chère, du penchant à la munificence, l'amour de l'ordre, de la grâce dans les manières, de l'aménité dans le cœur et de l'agrément dans l'esprit. Presque toutes ces qualités supposent une bonne éducation; nous n'en faisons point cependant une condition expresse, parce qu'il y a, depuis la Révolution, des exemples, que toutes ont été spontanément acquises; mais on ne peut se dissimuler qu'ils sont très-rares.

Ce seroit donc une grande erreur de penser qu'il suffit d'être riche, d'avoir un cuisinier habile, et de tenir table ouverte, pour mériter le nom d'Amphitryon; et malheureusement cette erreur est si commune aujourd'hui, qu'il n'y a point de nouvel enrichi qui ne croie l'être.

Même autrefois, parmi les possesseurs de fortunes héréditaires, il y avoit peu d'hommes qui méritassent sous tous ses rapports le beau nom d'Amphitryon dans toute son étendue. Une grande fortune ne s'allioit pas toujours avec un goût épuré, avec une politesse affectueuse, avec ces manières engageantes, qui sont plus sou-

vent le partage de ceux qui ont besoin des autres, que celui des hommes opulens. Cependant ils avoient tous reçu, ce qu'on appelle aujourd'hui une éducation libérale, et la plupart en avoient profité. Ils avoient sous les yeux d'excellens modèles; et le ton des premières classes de la société, dans l'intimité desquelles ils vivoient habituellement, étant parfait, il leur étoit bien facile d'y conformer le leur, et d'acquérir cette fleur de goût, ce tact et ce sentiment exquis des convenances, qui est le véritable cachet des hommes de bonne compagnie.

Sans vouloir faire la satire des mœurs actuelles, on ne peut se dissimuler que tout a changé de face, et que la Révolution, en renversant presque toutes les anciennes fortunes, et en les faisant passer dans les mains de la plupart de ceux qui les possèdent aujourd'hui (on ne sait, ou plutôt on sait trop bien comment), a dû opérer des changemens étranges dans la classe des Amphitryons, comme dans celle des Convives.

Les premiers, lorsqu'ils ne sont pas follement dissipateurs, sont honteusement ava-

res. Une fortune acquise inspire plus de parcimonie qu'une fortune héréditaire; mais autant l'ordre est nécéssaire au gouvernement et à la splendeur d'une bonne maison, autant la lésine y est opposée. Les noms d'Amphitryon et d'Avare ne sauroient jamais aller ensemble ; ils s'excluent mutuellement.

Pour être un bon Amphitryon, il faut savoir se faire parfaitement bien servir, et malheureusement on n'y parvient qu'en se laissant un peu voler. Ce sont moins les bons gâges que les profits qui attachent à une maison les domestiques intelligens ; ils les regardent comme la récompense et le fruit de leur industrie ; eux seuls font naître en eux ce zèle empressé, sans lequel tout service paroît stupide, et semble n'être plus qu'un esclavage.

Un bon Amphitryon ne l'ignore pas ; il doit donc tolérer ces tours d'adresse, quoiqu'ils ne soient dans le fond que des filouteries. C'est à lui de faire son calcul, et de savoir de combien on peut ainsi lui faire tort dans une année, sans nuire essentiellement à sa fortune. Il faut qu'il fasse

la part de ses domestiques, comme les voyageurs font dans la Grande-Bretagne celle des voleurs. Bien au courant du prix de toutes les denrées, de toutes les fournitures, il faut qu'il alloue les comptes à son Maître-d'hôtel et à son cuisinier, lorsqu'il n'y trouve, par exemple qu'un excédent d'un dixième, car c'est l'impôt qu'il doit payer à leur industrie; mais aussi, pour un tel sacrifice, il a droit d'exiger qu'on lui fournisse d'excellentes choses, et qu'on le serve parfaitement bien.

Mais il s'agit moins ici de discuter les qualités nécessaires à un Amphitryon, que d'énoncer l'usage qu'il en doit faire, et qui constitue ses devoirs; car c'est surtout de ses devoirs envers ses Convives qu'il est question dans ce Chapitre.

Ces devoirs se réduisent : 1°. à pourvoir à l'excellence du dîner dans toutes ses parties; 2°. à veiller sur le service de manière qu'il s'exécute avec promptitude, élégance et facilité; 3°. à s'occuper pendant toute la durée du repas, des Convives, de manière que chacun en sortant puisse croire qu'il a été l'unique, ou du moins le principal

objet des attentions de l'Amphitryon (1); 4°. à fournir les sujets de la conversation de manière que chacun puisse successivement y prendre part et même y briller, et qu'elle ne devienne jamais dangereuse sous le rapport politique, ou amère sous celui des personnalités; 5°. enfin, à diriger ses soins sur une égale distrubtion des tous

---

(1) Nous ne saurions trop insister sur ce point, surtout aujourd'hui, car la plupart des Amphitryons du jour pensent avoir rempli toutes leurs obligations, lorsqu'ils ont fait les frais d'un dîner, et ils ne s'occupent pas plus de leurs convives que s'il s'agissoit d'une table d'hôte. Cependant tout homme veut être compté pour quelque chose, et n'est guère disposé, même à table, à faire l'entier sacrifice de son amour-propre, fût-ce même au profit de son appétit. Il vous tiendra plutôt quitte de quelques plats que de quelques attentions personnelles. Nous ne nous lasserons jamais de citer comme un modèle parfait en ce genre, M[me]. de Beaumarchais, veuve de l'homme aimable, ingénieux, qui a rendu ce nom si célèbre. Personne ne savoit faire, avec autant de grâce et d'intelligence que cette Dame, les honneurs d'un grand dîner, de manière à persuader à chacun des Convives qu'elle ne s'étoit occupée que de lui seul. Nos Alcmènes du jour ne sauroient mieux faire que de marcher sur les traces de cette femme aimable et si méritante.

les

les mets, ou tout au moins des meilleurs. Bien entendu qu'il n'aura négligé aucune des précautions qu'il faut prendre pour que chaque invitation ait été faite en temps utile, et remise exactement à la personne invitée ; pour que chaque Convive soit bien reçu à son arrivée dans la maison ; qu'il ne trouve pas trop long le temps de l'attente ; qu'il sache bientôt le nom des autres Convives ; et qu'il soit placé à table de manière à tirer de son esprit le parti le plus brillant et de son appétit le parti le plus solide, ainsi que nous l'avons plus longuement détaillé dans les précédens Chapitres.

En prenant tous ces objets dans une sérieuse considération, les Amphitryons seront à-peu-près certains de s'être acquittés de tous leurs devoirs envers leurs Convives. Disons maintenant un mot de ceux que les Convives sont appelés à remplir auprès de l'Amphitryon.

Le premier c'est de répondre avec autant d'empressement que d'exactitude à l'invitation ; de le faire toujours par écrit et franc de port, et de ne rien négliger pour que l'Amphitryon soit informé dans les

vingt-quatre heures au plus tard, de leur acceptation ou de leur refus. Ce dernier, ainsi que nous l'avons déjà dit, doit être motivé sur des raisons de santé, d'affaires, de devoirs, d'engagemens antérieurs, etc. auxquelles on donnera toujours les couleurs les plus spécieuses; rien n'étant plus désobligeant, et ne ressemblant davantage à une offense, qu'un refus énoncé vaguement, et qui n'est appuyé sur aucun motif plausible.

Ensuite les Convives s'habilleront proprement, selon leurs facultés, et de manière à faire honneur à l'Amphitryon. Il est inutile de dire qu'ils seront toujours en linge blanc; le plus médiocre dîner valant bien une chemise.

Ils se rendront à l'heure précise au domicile de l'Amphitryon, et ils éviteront sur toutes choses de se faire attendre; un dîner étant la chose de ce bas Monde qui peut le moins impunément supporter du retard.

S'ils avoient été retardés à leur départ ou dans leur marche par quelques circonstances particulières, et qu'au moment de leur arrivée on fût à table (car dans une maison bien réglée l'on n'attend personne

au-delà de l'heure indiquée), ils se garderont bien d'entrer, mais ils s'en retourneront l'estomac vide ; rien n'étant plus opposé à la politesse gourmande, que d'interrompre un dîner, et de se mettre à table après tout le monde. Mais dans les vingt-quatre heures ils écriront une lettre d'excuse à l'Amphitryon, dans laquelle, après avoir déduit les motifs de leur faute, ils imploreront leur pardon et solliciteront son indulgence. L'Amphitryon répondra poliment à cette lettre ; mais il ne sera pas tenu d'inviter le Convive fautif pour une autre fois.

Tant que les Convives seront dans la maison de l'Amphitryon, et sur-tout à sa table, ils redoubleront pour lui de politesse et d'égards, et répondront à toutes ses prévenances par des manières affectueuses. Ils saisiront avec adresse l'occasion de louer sa bonne chère, ses vins, ses meubles et son esprit, et ils le feront avec cette délicatesse raffinée, qui seule peut donner du prix aux louanges, et faire passer sous le nom d'éloges les plus grandes adulations.

Il n'entre pas cependant dans le devoir

des Convives d'être bas et rampans envers l'Amphitryon ; ce seroit un sûr moyen de dégoûter de leur société un homme élevé à l'école du grand monde, car rien n'est plus opposé à la véritable politesse qu'une adulation servile. Ils pourront donc quelquefois combattre son avis, mais de manière que cette contradiction apparente devienne toujours en dernier résultat un moyen de faire valoir l'esprit ou le cuisinier de l'Amphitryon. Celui-ci de son côté n'abusera point de ses avantages ; il se souviendra qu'il est chez lui, et qu'il y a plus de grandeur et de délicatesse à traiter ses Convives en égaux, qu'à s'atribuer sur eux une supériorité que la plupart lui pardonneroient difficilement, s'il affectoit d'en faire parade.

N'oublions pas que l'Amphitryon doit recommander à ses domestiques d'avoir pour les Convives, pendant le repas, toutes les attentions qui caractérisent un service empressé ; et que ceux des Convives qui gardent avec eux leur laquais (dans les maisons où l'usage n'est pas contraire à cette faculté), lui doivent recommander beau-

coup de zèle pour le service général et particulier de la table, et une prompte déférence aux injonctions de l'Amphitryon et de son Maître - d'hôtel.

L'Amphitryon n'est tenu à rendre aucune des Visites gourmandes qui lui sont faites, pas même celles de digestion. Son temps est trop précieux pour le perdre en courses vaines ; et il importe aux progrès de l'art, et même à l'avantage particulier des Convives qu'il soit plus utilement employé. Si par un excès de politesse il se fait écrire chez quelques-uns des Convives, ceux-ci doivent recevoir cette marque d'attention comme une faveur, et ne point la regarder comme l'acquittement d'une dette.

Les Convives doivent s'attacher à bien connoître l'esprit des maisons dans lesquelles ils sont reçus, afin de ne rien dire qui puisse blesser l'Amphitryon, soit dans ses affections, soit dans ses sentimens, soit dans ses opinions. De son côté celui-ci évitera avec soin ce qui pourroit blesser ses Convives directement ou indirectement; s'il se permet de les railler quelquefois, ce doit être avec beaucoup de finesse et de ménage-

ment. Les gens de la Cour, d'autrefois, excelloient en cet art, dont le secret semble être aujourd'hui tout-à-fait perdu.

Le besoin réciproque étant le lien qui unit le plus étroitement les hommes; et un dîner ne pouvant pas plus se passer de Convives que d'Amphitryon, les uns et les autres ont un intérêt réel à se ménager respectivement, et à bien vivre ensemble. Les Convives aimables et vraiment gourmands sont assez rares, même à Paris, pour qu'on prenne la peine de les rechercher et de les accueillir avec distinction; et c'est en ce sens surtout qu'est vrai le Proverbe qui nous apprend *qu'il y a* dans cette ville *plus de dîners que de dîneurs*. Autant un bon Amphitryon doit écarter de chez lui les Parasites, qui sont les véritables frêlons des bonnes tables, autant il doit apporter de soin pour attirer à la sienne les hommes aimables, dont le goût, l'appétit et la conversation, en font la renommée, le charme et les délices. Il y parviendra en pratiquant dans toute leur étendue les préceptes que renferme ce petit Traité. Les Convives de leur côté y appren-

dront quelle est la mesure des obligations qu'ils contractent, et de cette connoissance respective naîtra cette concorde, cette fraternité, et cette harmonie gourmandes entre les Maîtres de maisons et les dîneurs, qui seule peut assurer le bonheur durable des uns et des autres (1).

---

(1) La grande lacune que la Révolution a mise entre la fin du dix-huitième siècle et les premières années du dix-neuvième, a rendu plus pénible qu'autrefois l'apprentissage du métier d'Amphitryon, et même de celui de Convive. Il faut se livrer maintenant à des études toutes nouvelles pour s'élever à la hauteur de la première de ces deux professions, et il faut mettre de côté toute cette rusticité républicaine que les hommes d'aujourd'hui ont sucée avec le lait révolutionnaire, pour bien remplir les devoirs de Convive. Noblesse, munificence, et attention continuelle d'une part; appétit, docilité, et gratitude sans bornes de l'autre; voilà le secret en trois mots. Nous nous féliciterons si la manière peut-être un peu prolixe dont nous les avons paraphrasés dans le cours de ce Manuel, n'a point ennuyé nos Lecteurs, et les a disposés au contraire à bien remplir les fonctions auxquelles leur fortune ou leur appétit les appelle.

CHAPITRE X.

Résumé des neuf Chapitres précédens.

Quoique ce petit Traité de Politesse gourmande ne soit pas d'une grande étendue, nous croyons cependant devoir résumer en peu de lignes ce qu'il renferme de plus important, et en offrir ici la quintessence. Ceux de nos Amphitryons qui sentiront le besoin de s'en bien pénétrer, pourront apprendre ce petit Résumé par cœur, à-peu-près comme l'on fait apprendre aux enfans la Leçon, qui suit chacune des Vies de Plutarque, dans l'ouvrage intitulé le *Plutarque de la Jeunesse*, qui a paru il y a quelques années (chez Gérard, libraire), et dont l'utilité se fait journellement sentir. C'est pour ne point trop surcharger leur mémoire que nous réduirons cette simple analyse aux préceptes indispensables, et que nous les exprimerons dans le moins de mots qu'il nous sera possible. Ce sont en quelque sorte des apophtegmes gourmands, dont on pourra

faire à chaque heure de la vie d'utiles applications ; ou, si l'on veut, une espèce de Table analytique du Traité qui précède. Nous nous arrêtons à cette dernière définition, sachant, par notre propre expérience, combien tout ce qui porte le nom de *table*, est cher aux adeptes du grand Art de Comus.

Toutes les Invitations gourmandes doivent être faites par écrit.

Le Convive invité doit répondre dans les vingt-quatre heures.

Il est libre d'accepter ou de refuser.

Il doit adoucir et motiver son refus.

Son silence est pris pour acceptation ; et au bout de vingt-quatre heures révolues, son refus n'est plus admissible.

Une fois engagé, il ne peut plus se dégager.

S'il le fait, il encourt une Amende de cinq cents francs, et s'expose à n'être plus invité.

L'Amphitryon est, par sa propre invitation, lié tout aussi étroitement que le Convive ; et, sous aucun prétexte quelconque, il ne peut le dés-inviter.

L'Amphitryon n'est tenu de paroître dans

le salon où se trouveront réunis tous les Convives, que cinq minutes avant le moment de se mettre à table.

Il fera servir alors le *coup d'avant*, si l'usage en a été adopté dans sa maison.

Le salon de l'Amphitryon doit être muni de Papiers publics, de divers jeux innocens, et de tout ce qui peut faire passer agréablement aux Convives le temps de l'attente.

L'Amphitryon doit nommer les Convives les uns aux autres, et ne rien négliger de ce qui peut multiplier les points de contact entr'eux.

On passera sans complimens dans la salle à manger; l'Amphitryon s'y rendra le premier.

Chacun prendra la place qui sera déterminée par la Carte imprimée, portant son nom, et posée dans un joli cadre sur chaque couvert.

Le placement de ces Cartes exige beaucoup d'attention et de combinaisons de la part de l'Amphitryon, qui ne s'en rapportera qu'à lui-même pour ce travail.

Tout le monde étant assis, l'Amphitryon se tiendra debout à sa place, pour distribuer le

Potage, à moins que la manière tout à-la-fois simple et commode de le servir, imaginée par Mlle. Émilie Contat, ne soit en vigueur chez lui.

Comment on doit placer sa Serviette, en se mettant à table, et se servir de son couvert pour manger le potage.

Ce qu'il faut faire de sa cuillère après avoir mangé le potage; et de quelle manière il faut diviser son Pain.

Ce qu'il faut faire des coquilles vides, lorsqu'on a mangé des Œufs frais.

Comment les Verres et le Vin ordinaire doivent être placés.

Ce que c'est que le *Coup d'après*.

Comment les convives doivent s'y prendre pour faire arriver les mets qu'ils desirent sur leur assiette; et de l'attention que l'Amphitryon doit apporter à ce que jamais ces assiettes ne restent vides.

C'est l'Amphitryon ou ses amis particuliers qui sont chargés de la distribution des Vins d'entremets et de dessert. Les Convives doivent toujours attendre qu'on leur en propose.

Comment on doit dénommer les Vins et

certains mets, lorsqu'on est jaloux de parler correctement la langue gourmande.

De la circulation des Assiettes chargées.

Quand on doit changer d'assiette et de couvert.

Il faut toujours que l'assiette que l'on présente, pour demander d'un plat, soit blanche.

De la position des Mains pendant le repas.

On ne doit jamais amener de Chien avec soi, lorsqu'on dîne en ville (1).

Ce que doit faire un Convive à qui l'on demande d'une pièce entière.

Des Mets qu'on doit servir avec la cuillère, et de ceux qui doivent l'être avec la main.

De quels instrumens on doit se servir au dessert.

Quand l'Amphitryon doit donner le signal

---

(1) En général il n'y a que les gens du peuple ou les hommes sans éducation qui se permettent d'amener en visite leurs chiens avec eux ; cela n'est toleré tout au plus qu'à la campagne. Un chien gâte les meubles en s'en approchant et cause toujours de l'embarras ; mais c'est bien pis à table, où il faut défendre ses jambes de son approche, et son assiette de sa voracité.

pour se lever de table, et repasser dans le salon.

De l'importance dont il est pour la santé de rétablir le Rincement de la bouche après le repas ; et combien il seroit grossier de se rincer la bouche étant encore à table.

Du lieu et de la manière dont on prend le Café. Il n'est pas permis, tel brûlant qu'il soit, de le verser dans la soucoupe.

Des deux manières adoptées aujourd'hui pour servir les Liqueurs.

Ce qu'il faut faire des tasses à café et des verres à liqueur, lorsqu'ils sont vides.

Ce que doit faire un Amphitryon pour l'agrément des Convives, lorsqu'ils n'ont plus rien à déguster.

Quand un Convive peut-il décemment se retirer, et comment il doit le faire.

Combien il seroit à désirer que l'on pût se passer des Domestiques pendant tout le repas.

Ce qui se pratique à cet égard dans quelques maisons, où l'on sait unir les plaisirs de la liberté à ceux de la bonne chère.

Il est essentiel, au moins, de les congédier au dessert.

Les valets étrangers ne sont point admis

chez les Amphitryons de première classe. Ce sont ceux de la maison qui servent les Convives : éloge de cet usage.

Comment les valets étrangers doivent se comporter à table. De leurs devoirs envers leurs maîtres, envers les voisins, et même envers les gens de la maison.

Comment on servoit autrefois le Vin ordinaire, et comment on le sert aujourd'hui. La préférence doit être donnée à la méthode actuelle.

Proportion dans laquelle on doit servir à l'ordinaire du vin blanc.

Le Maître-d'hôtel doit veiller sur l'état des bouteilles, et pourvoir à leur prompt remplacement.

De l'importance dont il est de ne point transvaser le vin dans des carafes, et de se servir de verres minces au lieu de verres de cristal, pour conserver au vin son bouquet et sa finesse.

Des différentes manières de servir le *Coup du milieu*.

Comment on doit servir les Vins d'entremets et de dessert, et de la capacité des verres qui sont destinés à cet usage.

Du service du Vin de Champagne mousseux, et de l'usage très-modéré que l'on en doit faire, si l'on veut bien digérer.

Dans quelles sortes de bouteilles, et dans quelles proportions, relativement au nombre de Convives, on doit servir les vins d'entremets et les vins de liqueur.

De la manière dont on doit servir le Punch et le Bichopp.

De l'inconvenance qu'il y a de laisser du liquide dans son verre, et du solide sur son assiette.

Combien la Conversation à table favorise la digestion.

Du frein qu'il faut imposer à sa langue dans les grands repas.

L'Amphitryon doit indiquer lui-même des sujets de conversation qui soient sans inconvéniens et sans danger.

De quelle nature sont les sujets d'entretien, connus en général sous le nom de *propos de table.*

Combien il importe à la gaîté et à l'agrément du repas de Chanter au dessert.

De quelle espèce doivent être les Couplets et les airs qu'on peut chanter à table.

De l'utilité des Visites préparatoires, pour disposer favorablement l'Amphitryon.

De l'importance absolue dont sont les Visites de digestion. Rien ne sauroit en dispenser.

Du moment qu'il faut choisir pour les rendre d'une manière utile et profitable.

Des Visites d'appétit, et des conséquences favorables qui en résultent pour les Gourmands.

La Visite d'appétit ne doit jamais être réitérée ; et pòurquoi.

Rien ne sauroit excuser une Visite faite pendant que l'Amphitryon est à table. Ce que l'on doit faire dans une semblable circonstance.

Des huit principales qualités nécessaires à un Amphitryon.

Petit parallèle entre les Amphitryons d'autrefois et ceux d'aujourd'hui.

Il est nécessaire qu'un Amphitryon se laisse un peu voler par ses gens, pour en être mieux servi.

Proportions que l'on peut raisonnablement fixer à ce genre d'infidélité.

Des

Des devoirs des Amphitryons envers les convives.

De la nécessité de s'occuper individuellement des convives pendant la durée du repas.

Madame Caron de Beaumarchais (née Villers,) citée comme un parfait modèle en ce genre, et proposée pour exemple dans la manière de faire les honneurs d'un grand dîner. Puisse-t-elle avoir transmis ce secret à Mde. De La Rue, sa très-aimable fille !

Des devoirs des convives envers l'Amphitryon.

Ce qu'ils doivent faire s'ils arrivent lorsque le dîner est commencé.

Des choses gracieuses que les convives adresseront à l'Amphitryon, et de la tournure qu'ils doivent leur donner.

Des ordres que l'Amphitryon doit intimer à ses gens, relativement aux convives.

L'Amphitryon n'est tenu à rendre aucune des visites gourmandes qui lui sont faites; et pourquoi.

De l'importance dont il est pour les convives de bien étudier l'esprit et les usages des maisons qu'ils fréquentent.

Du besoin réciproque que les convives et

les Amphitryons ont les uns aux autres; moyens qu'on leur indique pour vivre toujours bien ensemble, etc. etc. (1)

Tel est le résumé que nous avons cru devoir faire de ce petit Traité; en n'en offrant ici que la substance, nous bravons le reproche, (sans doute bien mérité,) de sécheresse que l'on pourra faire à ce Chapitre, en faveur de l'utilité dont il peut être. Une suite de résultats est nécessairement aride; mais quand on accuseroit ce dernier article de n'être que

---

(1) La table étant sous le rapport moral, gourmand et poli, une matière vraiment inépuisable, il nous auroit été facile d'ajouter un grand nombre de réflexions à celles qu'on vient de lire; et même de faire de ce petit volume in-8°. un in-4°. de sept à huit cents pages. Mais, d'abord, s'il faut en croire le grand Législateur du Parnasse Français :

Qui ne sut se borner ne sut jamais écrire.

Ensuite ce Manuel est principalement destiné à des hommes qui ont peu de temps à donner à la lecture, pour laquelle même il n'est que trop bien reconnu que la plupart ont fort peu de goût. Un gros volume les auroit donc effrayés; c'est en commençant par leur plaire, que nous voulons tâcher de les instruire; sauf ensuite à traiter un peu plus discrétement cette grande matière.

la Table des Matières des précédens, nous ne nous repentirions pas de l'avoir écrit, s'il peut se graver dans la mémoire des Amphitryons et des Convives, et leur rendre bien familiers tous les principes que ce Traité renferme. Ces principes nous ont été dictés par une longue expérience, et par une étude réfléchie, constante et très-approfondie de ce qui se passe dans le grand monde à table. Les conséquences qui en dérivent, sont donc naturelles, et fondées sur l'observation. Ainsi tout nous fait espérer que les Amphitryons et les convives, bien pénétrés de leurs véritables intérêts, ne dédaigneront pas les conseils que nous osons leur offrir ici pour la plus grande gloire de leur table et de leur appétit. C'est en les suivant à la lettre, qu'ils maintiendront l'éclat de l'une et la solidité de l'autre, et qu'ils s'assureront respectivement le bonheur le plus inaltérable dont un Gourmand puisse jouir ici bas.

Fin des Élémens de la Politesse Gourmande, et de la troisième et dernière Partie du MANUEL DES AMPHITRYONS.

CONCLUSION.

Ce n'est qu'après avoir relu avec beaucoup d'attention toutes les parties de ce petit Ouvrage, que nous nous sommes déterminés à lui laisser le nom de *Manuel des Amphitryons*, que nous lui avions destiné. Nous osons croire que l'on ne trouvera pas ce titre trop ambitieux, si l'on considère que nous avons rassemblé dans cette brochure toutes les parties de l'art de la table dont il est nécessaire qu'un maître de maison ait connoissance pour mériter de porter le titre sacré d'Amphitryon.

En effet, ce n'est point l'art de faire la cuisine qu'il doit connoître, même en théorie; aussi chercheroit-on en vain ici des recettes alimentaires; le plan de cet Ouvrage n'en comportoit d'aucune espèce. Mais un véritable Amphitryon doit étudier d'abord le grand art de la *Dissection des viandes*, et le pratiquer avec cette dextérité qui donne un nouveau

prix aux bons morceaux, et qui fait même passer les médiocres. Cet art qui n'étoit étranger à aucun des Amphitryons d'autrefois, tombé depuis trente ans en désuétude, méritoit bien que nous fissions tous nos efforts pour le remettre en honneur. Nous espérons qu'après avoir lu avec attention les trente chapitres qui composent la première Partie de ce Manuel, et dans lesquels nous avons passé en revue non-seulement toutes les grosses pièces qui sont dans le cas de paroître sur une table bien servie, mais encore les gibiers de la plus petite espèce, on trouvera que nous avons dit sur cette branche de l'art tout ce qu'il importe à un Amphitryon d'en savoir.

Il n'est pas moins essentiel qu'il sache commander un dîner, et qu'il ait assez de connoissances dans la nomemclature des mets, pour pouvoir redresser dans l'occasion son Maître-d'hôtel, et ne pas se laisser gouverner uniquement par lui. Tel est l'objet de la seconde Partie de cet Ouvrage, dans laquelle nous avons fait passer successivement sous les yeux des Lecteurs des *Menus* pour les quatre saisons de l'année, et propres à

des tables de différens nombre de couverts. Cette nomenclature précieuse ne peut qu'intéresser les Amphitryons et même les convives; elle offre une variété d'assortimens, bien propre à flatter l'orgueil des uns et à stimuler l'appétit des autres. Nous y avons joint, en faveur des célibataires et des gens opulens qui n'ont point de ménage, mais qui sont quelquefois bien-aises de rassembler leurs amis, un Menu de Déjeûner à la fourchette: cette connoissance n'est pas indifférente à une époque où, dans beaucoup de maisons, le déjeûner est devenu un véritable repas.

Nous aurions voulu faire suivre ce petit Traité des Menus, d'un tarif du prix des denrées qui entrent dans la composition des grands repas, et dont il importe singulièrement aux Amphitryons de connoître au juste la valeur. Mais ces prix sont tellement variables, tellement dépendans d'une foule de circonstances physiques, naturelles, morales et politiques, qu'il est absolument impossible de les déterminer d'une manière certaine, et même de donner sur cette matière des approximations qui puissent être,

dans la pratique, de quelqu'utilité (1). Cependant il est indispensable qu'un Amphitryon, qui veut sagement régler sa dépense, possède cette connoissance. Mais ce n'est point dans les livres qu'il peut se la procurer; il faut qu'il se rende lui-même dans les marchés, au moins une fois par

---

(1) C'est par le même motif que nous n'avons indiqué ici l'adresse d'aucun des grands artistes en bonne chère, marchands de comestibles de première classe, et autres pourvoyeurs indispensables pour faire une chère splendide. Ces adresses, qui se trouvent parfaitement à leur place dans l'*Épicurien Français,* qui paroît tous les mois, ou dans l'*Almanach des Gourmands*, que nous publions chaque année, seroient déplacées dans un ouvrage de la nature de celui-ci. D'ailleurs, quel est l'Amphitryon qui n'est pas familiarisé avec les noms des Rouget, des Le Sage, des Le Blanc, des Rat, des George, des Bouchon, des Cauchois, des Corps, des Biennait, des Véry, des Balaine, des Robert aîné, des Le Moine, des Noël-Lasserre, des Tanrade, des Oudard, des Rousseau, des Berthellemot, des Duval, etc.? quel est celui qui ignore l'existence de l'Hôtel des Américains, le plus grand et le meilleur dépôt de denrées exotiques et indigènes qui existe en Europe? celle de M. Corcellet? de Mde Chevet, etc., etc., etc.? Nous ne leur ferons pas l'injure de croire qu'il en existe de tels.

semaine, et qu'il s'y informe aussi soigneusement qu'un pourvoyeur du prix de toutes choses. S'il répugne à remplir personnellement ce devoir, il faut qu'il en charge quelqu'un de confiance, mais qui ne soit point dans la classe des domestiques, toujours intéressés à jeter un voile sur ces objets. Nous insistons d'autant plus sur cette nécessité que c'est le seul moyen de n'être point trompé, et de pouvoir déterminer au juste les frais de sa table. Souvenons-nous que l'ordre et l'économie sont les deux principales sources de la magnificence; elle ne sauroit exister sans eux, et celui qui croit pouvoir s'en passer, ne mérite tout au plus que le nom de dissipateur. Avec ces deux vertus, une fortune modique peut défrayer une table splendide; sans elles, un millionnaire ne sera dans tous les instans de sa vie qu'un riche mal-aisé.

Dans la troisième Partie de ce Manuel nous avons traité de la *Politesse gourmande*, et quoique nous nous soyions bornés à en offrir les Élémens, ces élémens pourront ne point être inutiles à ceux qui voudront les bien méditer, et ils leur serviront de

gouverne dans presque toutes les circonstances de la vie qui se rapportent à la table. Il nous a paru convenable de réunir dans un court espace un rapide apperçu de l'étiquette gourmande, et de passser en revue tout ce qui se pratique depuis l'invitation jusqu'à la visite d'appétit. Plusieurs personnes étrangères à ces divers usages, et qui croient qu'il suffit de s'asseoir à une table, et d'y manger avidement pour remplir tous les devoirs d'un bon convive, apprendront par cette lecture que ce titre impose un grand nombre d'obligations, que les vertus qui constitue le parfait Convive, sont rares, et qu'en général,

Le Ciel fait cette grace à fort peu de personnes.

Celles qui par leur naissance, leur éducation, et l'habitude qu'elles ont du grand monde, ont été familiarisées de bonne heure avec ces usages, seront d'autant plus charmées d'en retrouver ici la nomenclature, qu'on ne peut se dissimuler que la Révolution a formé une grande lacune dans tout ce qui tient à la théorie, et surtout à la pratique de la politesse.

De leur côté les Amphitryons verront

dans ce petit Traité combien cette fonction leur impose de devoirs, même sous le rapport des égards et de la civilité. Plus leur rang est élevé, plus leur fortune est considérable, plus leur table est splendide, plus leur livrée est nombreuse, plus leur maisòn est opulente, et plus ils doivent se montrer empressés, affectueux et polis. Ce n'est que par la réunion de ces bonnes qualités, et par cette aménité qui accompagne aujourd'hui si rarement la grandeur, qu'ils pourront se faire pardonner leurs titres et leurs richesses. Tous les hommes sont enclins à l'envie, et ce sentiment éclipse souvent en eux celui de la gratitude. C'est au bienfaiteur à tâcher de rendre le bienfait aimable en l'entourrant de toutes ces grâces, sans lesquelles il n'a plus de prix aux yeux de l'homme délicat. C'est en élevant jusqu'à lui l'obligé, en rapprochant les distances, en se mettant en quelque sorte avec lui sur la même ligne, qu'il s'acquerra des droits réels à sa reconnoissance. Si les Grands pratiquoient mieux ces devoirs, qu'il est cependant si doux de bien remplir, ils auroient moins souvent à se plaindre

de l'ingratitude de ceux qui les approchent.

On doit ajouter cependant que quoique un excellent dîner soit un bienfait très-réel, et très-solide aux yeux d'un Gourmand, c'est cependant de tous les bienfaits celui dont il est le plus aisé de s'acquitter, puisqu'on est valablement libéré par une Visite de digestion ; et qu'on n'est point obligé de le rendre en nature à l'Amphitryon, dont le rang et la fortune sont fort au-dessus de la nôtre. Mais cette facilité ne dispense point de la reconnoissance. On la prouvera par des déférences, des respects, des complaisances etc., avant, pendant et après le repas. Enfin, vous remplirez l'obligation que ce repas nous impose, en chantant par-tout les louanges de l'Amphitryon, ou tout au moins (si votre conscience vous défend de le louer), en vous abstenant d'en médire pendant six mois. On perd souvent de vue ce dernier devoir; et il n'est que trop ordinaire de voir des hommes se déchaîner dans le monde contre ceux dont ils fréquentent la table, et auxquels ils viennent de prodiguer en face les plus viles adulations. Cette inconvenance

nous a toujours profondément révoltés ; c'est joindre tout à la fois la bassesse et l'hypocrisie à la plus noire ingratitude. Tous les Amphitryons devroient s'entendre pour mettre de tels coupables à la diète.

Heureusement, de semblables hommes sont assez rares ; ils le seroient bien plus encore, si les Amphitryons abusant moins de leurs avantages, et faisant moins sentir leur supériorité, paroissoient s'oublier eux-mêmes à table pour faire valoir l'esprit de leurs convives. Ce n'est pas le tout de leur envoyer les meilleurs mets, *non in solo pane vivit homo ;* l'amour-propre aussi bien que l'appétit veut être compté pour quelque chose, et l'art de flatter le premier, n'est pas moins difficile et moins glorieux que celui de stimuler et de contenter l'autre.

Il existe à Paris un AMPHITRYON qui peut servir d'exemple à tous les autres, et si tous ceux qui prétendent à ce titre, pouvoient étudier ce grand modèle, nous nous serions dispensés de tracer ici les devoirs de cette profession. Tout ce que les manières ont de plus noble, les attentions de plus délicat, les grâces de plus aimable,

cet Amphitryon le fait sans cesse admirer en lui. Son aménité tempère l'éclat de son rang ; son esprit rapproche toutes les distances ; et son profond usage du monde met chacun à sa place, sans mécontenter personne. La manière dont il fait les honneurs de la table la mieux servie qu'il y ait en Europe, prouve la profonde connoissance qu'il a des hommes ; et celle dont elle est couverte atteste le goût le plus délicat et le plus exercé dans toutes les parties de la bonne chère. L'empressement avec lequel ses moindres ordres sont exécutés, la régularité, l'harmonie, la promptitude du service démontrent qu'il n'est rien de tel pour se faire obéir que de savoir se faire aimer. Tous ses serviteurs voient en lui un père, tous les gens de bien un ami, tous les vrais Gourmands un modèle. Heureux celui qui peut s'asseoir à la table de ce grand maître dans l'art de bien faire, de bien parler et de bien vivre ! L'Amphitryon, le simple convive, l'Homme de Lettres, l'homme du monde, l'artiste, le savant, l'homme aimable, tous y trouveront également à profiter ; tous y recevront des leçons utiles ;

et d'honorables exemples : chacun enfin le quittera avec ces sentimens de gratitude, d'amour, de respect et d'admiration, qu'il est aussi rare de mériter que glorieux de faire naître.

Pourquoi faut-il que la crainte d'offenser la modestie de ce rare et parfait MODÈLE DES AMPHITRYONS, nous empêche de mettre son nom au bas de son portrait? Mais ce portrait est tellement fidèle, qu'il ne peut convenir qu'à lui seul; et la voix publique en le proclamant dès les premières lignes, nous consolera de n'avoir pu le nommer nous-mêmes.

FIN.

TABLE

Des Chapitres que renferme cet Ouvrage.

Pages.

SECONDE

Pages.

FIN DE LA TABLE DES CHAPITRES.

TABLE

ALPHABÉTIQUE ET RAISONNÉE

Des principales Matières contenues dans le MANUEL DES AMPHITRYONS.

C.

E.

L.

S.

FIN de la Table alphabétique et raisonnée des principales Matières contenues dans le MANUEL DES AMPHITRYONS.

ANNONCE.

Les mêmes Libraires vont bientôt mettre sous presse le DICTIONNAIRE DE CUISINE, ou *Manuel des Gourmands*, par l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands*, du *Manuel des Amphitryons*, de l'*Alambic Littéraire*, du *Censeur Dramatique*, de la *Lorgnette Philosophique*, *etc.*

Cet ouvrage, formant un fort volume *in*-8°., renfermera une Nomenclature alphabétique et *raisonnée* des produits alimentaires les plus recherchés par les Gourmands, avec un grand nombre de Recettes savantes, curieuses et inédites. La copie est déjà fort avancée, et l'auteur apporte tous ses soins à rendre ce Dictionnaire digne d'être un jour le Manuel lexique de tous les vrais Gourmands. On espère qu'il pourra paroître vers la St.-Martin de 1808.

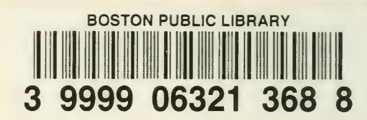
On trouve chez *Capelle* et *Renand*, Libraires, rue J.-J. Rousseau, No. 6, tous les ouvrages publiés depuis 1780, par M. GRIMOD DE LA REYNIERE; lesdits Libraires tiennent l'ancienne et la nouvelle Librairie dans tous les genres, et leur maison est surtout connue pour une maison de commission. Ils envoient, franc de port et d'emballage, tous les livres qu'on leur demande, et dont on leur a fait passer les fonds, aux mêmes prix qu'ils ont été annoncés dans les Catalogues et dans les Journaux, mais il faut que la demande s'élève au moins à *quarante francs*.

FAUTES ESSENTIELLES A CORRIGER.

Page 8, ligne 9, Bichamel; *lisez* Béchamel.
Page 37, ligne 14, la longe; *lisez* de la longe.
Page 81, ligne 3, la causee; *lisez* la cause.
Page 93, ligne 10, la Reine Monde; *lisez* la Reine du Monde.
Page 111, ligne 3, toujours, sur; *lisez* toujours sur.
Page 145, ligne dernière, des; *lisez* des jalousies.
Page 154, ligne 18, libidineuse; *lisez* voluptueuses.
Page 170, ligne 12, Grand-Duc; *lisez* Duc.
Page 201, ligne 12, au au; *lisez* au.
Page 233, ligne 20 de la Note, ces excès; *lisez* cet excès.
Page 235, ligne 7 de la Note, Louise; *lisez* Louis.
Page 275, ligne 24, au mot; *lisez* du substantif.
Page 287, ligne 11, épanchement; *lisez* épanchemens.
Page 320, ligne 8, distrubtion; *lisez* distribution.
Page 324, ligne 15, qu'à à; *lisez* qu'à.
Page 325, ligne 23, *supprimez* donc.
Page 329, ligne 5, paz; *lisez* par.
Page 338, ligne 2 de la Note, avoit; *lisez* auroit.
Page id., ligne 12 de la Note, guôt. Un; *lisez* goût; un.
Page id., ligne dernière de la Note, discretement; *lisez* disertement.
Page 339, ligne 12, Ainsi; *lisez* Aussi.
Page 344, ligne 20, mal-aise; *lisez* mal-aisé.
Page 367, ligne 4, Toussaints-Marie; *lisez* Toussaints-Joseph-André-Marie.

Fin de l'Erràta.




BOSTON PUBLIC LIBRARY
3 9999 06321 368 8

(Mar., 1887, 20,000)

BOSTON PUBLIC LIBRARY.

One volume allowed at a time, and obtained only by card; to be kept 14 days (or seven days in the case of fiction and juvenile books published within one year) without fine; not to be renewed; to be reclaimed by messenger after 21 days, who will collect 20 cents besides fine of 2 cents a day, including Sundays and holidays; not to be lent out of the borrower's household, and not to be transferred; to be returned at this Hall.

Borrowers finding this book mutilated or unwarrantably defaced, are expected to report it; and also any undue delay in the delivery of books.

*** No claim can be established because of the failure of any notice, to or from the Library, through the mail.

The record below must not be made or altered by borrower.

